Recon.

108 £

Audofield

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Groß sind die Wercke des Herrn
wer ihr achtet, hat eitel Lust darinn
im Buch der Psalter der CXI. Cap.

Isidorus Antophilus,
wohlerfahrner
Blumen-Küchen-Baum-
und
Kunstgärtner.

Sammt
einem Anhange
von der Bienenzucht.

Mit 10. Kupfern.

Neue, verbesserte und vermehrte Auflage.

Augsburg,
bey Matthäus Riegers sel. Söhnen. 1779.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Nützlicher Vorbericht

von

Erkennung und Bereitung der Erde überhaupt, und von Erziehung der Hecken, und derselben mancherley Arten.

§. 1.

Das Nöthigste bey Anlegung eines Gartens ist, daß man erkenne, welches Erdreich fruchtbar oder untauglich, welches dieses oder jenes Gewächs hervor zu bringen und zu ernähren am geschicktesten sey. Der große Unterscheid unter dem Wachsthum der Pflanzen, da man siehet, daß in einem Lande dieselben groß, wohlgeschmackt und köstlich sind, dahingegen in dem andern mager, dürre und klein bleiben, rühret nechst der Luft von nichts mehr her, als von dem Boden. Wer nun seinen Garten-Bau also anlegen will, daß davon die verhoffte Nutzbarkeit und Vergnügung zu erhalten stehet, der muß am allermeisten auf des Erdreichs Beschaffenheit acht haben.

Es ist aber die Beschaffenheit der Erden vielerley, und findet sich, daß die eine zu wässerich, die andere zu trocken, eine voller Steine, die andere zu kalt und leimig sey. Was aber zwischen der Hitze und Kälte, Trockne und Nässe ins Mittel geartet ist, solches ist vor das beste Erdreich zu hal-

ten, und wenn mans haben kann, zum Garten zu erwählen; die Farbe giebt auch eine Anzeige von der Güte oder Untauglichkeit der Erden, denn ein Boden ist schwarz, der andere gelb und sandigt, der dritte blau und leimicht, oder mit Kalk vermischet. Den Unterscheid nun von einander zu erkennen, kommt es vornehmlich auf das Anschauen an, denn dasjenige, welches schwarz Erdreich, ohne vielen Sand und Steine ist, hingegen wohl vermischet scheinet, solches ist vor das Beste zu halten. Mann kann auch die Güte des Erdreichs erkennen, wenn man sonderlich auf das Unkraut, welches darauf wächset, Achtung giebet; wächset solches geil und stark, so ist der Grund gut, wächset es aber mager, klein und dürre, so ist solches eine Anzeige eines unfruchtbaren und ungeschlachten Grundes. Man kann auch aus dem Anrühren ein Zeichen nehmen, wie die Erde beschaffen sey, wenn man nemlich eine Hand voll davon nimmt, sie zusammen drücket, und versuchet, ob sie sich in einen Ballen zusammen fügen lasse oder nicht; bleibt sie in den Ballen an einander klebend, ist dabey schwer, und etwas feucht und fett anzufühlen, so ist sie gut; wo sie aber gleich wieder von einander fällt, daneben trocken und spröde anzugreifen, so ist solches ein Merkzeichen, daß sie übel bestellet sey. Der Geruch giebt auch eine Anleitung hiezu, wenn man nemlich nach einem gefallenen Sommer-Regen eine Handvoll Erde nimmt, und befindet, daß dieselbe einen lieblichen Erd-Geruch habe, so kann man daraus schliessen, daß der Boden gut sey; giebt es aber

einen

einen unangenehmen widrigen Geruch von sich, so ist auch der Boden geringe und unartig.

Dafern man nun ein solches Erdreich antrift, welches an sich selbst untauglich und ungeschickt ist, soll man deswegen nicht alsogleich die Hoffnung und Hände sinken lassen, sondern sich bemühen, wie es zu verbessern sey. Solches muß man aber nach Art und Unterscheid des Erdreichs einrichten. Wenn der Boden allzu wässericht ist, muß man um den Garten einen tiefen Graben ziehen, daß sich das Wasser allgemach nach demselben hinziehe, die ausgeworfene Erde aber auf das Land bringen, und dasselbe damit erhöhen, daneben kann man auch mitten durch den Garten kleine Graben machen, darein sich das Wasser versammelt und ablauft, und solches hernach an bequeme Oerter abführen: Will man aber die Gräben im Garten nicht haben, kann man den Graben ausfüttern, mit Dielen belegen, und mit Erde überschütten.

Ein sandigter Boden, welcher auch pfleget allzu dürre zu seyn, wird am besten corrigiret, wenn man alten verfaulten Mist oder schwarze feiste Erde darunter mischet, insonderheit aber ist ihm sehr gut, wenn man die Erde in den Landstrassen, wo Vieh-Trifften durchgehen, aus denen Thoren und von den Gassen in den Städten zusammen sammelt, und damit vermischet, es auch damit fleisig umgräbet, so verbessert sichs bald.

Wenn die Erde allzu kleyig, kalt und feuchte ist, kann ihr nicht besser geholfen werden, als daß man eine Quantität Asche, worüber schon Lauge gegan-

gen, und die allbereit gebrauchet ist, auch guten Pferdemist und ein gut Theil trockenen Sand über die Erde bringet, dasselbe wohl damit umgräbet, und es wohl vermischet: denn solcher lettichter und kleyichter Boden pfleget voller Salpeter zu seyn, welcher durch die Asche verzehret und heraus gezogen wird. Durch den Sand aber wird die Härte der Erden also temperiret, daß die Wurzel der Gewächse sich hinein schlingen, und sich feste setzen kann; da sonsten dieselbe im Sommer so hart und feste wird, daß die Wurzeln sich nicht hinein dringen können.

Einen morastigen und sauern Grund kann man verbessern mit weissen Sande, dazu ein gut Theil frischer und verfaulter Pferdemist kann gethan werden, wodurch der Grund seine Säure und Näße verlieret, und allgemach tractabel werden wird.

Ein steinigter Grund läßt sich zwar auch einiger maßen zurechte bringen, doch mit großer Mühe, und nicht anders, als wie man den Krebs curiret. Man muß lange tiefe Graben machen, die Steine zusammen heraus werfen, hernach die Gruben mit guter Erde wieder füllen, und damit so lang continuiren, bis die Steine weggeräumet, und eine gute Erde an dessen statt substituiret ist.

Sollte man aber ein so unbändiges und ungeschlachtes Land antreffen, dem auf die beschriebene Weise gar nicht beyzukommen wäre, so rathen einige, daß man sich ein gut Theil der oben beschriebenen schon gebrauchten Asche (welche bey den Seiffensiedern zu haben, von denen sie weggeschüttet wird,) an die Hand schaffe, solche dicke über

das

das Land streue, etliche Wochen also liegen lasse und hernach mit der Erde umgrabe, auch etwas Kalk untermische, hernachmals wieder andere Asche nehme, und damit eben so verfahre, wie das erstemal. Hiemit soll man so lange anhalten, bis die Erde sich verbessert.

Die größte Zierde eines Gartens ist, daß er eine ebene Fläche habe, und nicht mit Gruben oder Hügeln, oder anderer Unzierde verdorben sey. Diesemnach ist vor allen dahin zu sehen, daß die etwann befundenen Irregularitäten corrigiret, die Hügel abgeschoben, die Gründe eben gemacht, und so viel sichs thun läßt, eine Horizontalgleiche eingeführt werde. Ist der Ort sumpfig, mit Morast und Schilf durchwachsen, kann man den untersten Grund mit Steinen, Graß, Unkraut und dergleichen einiger maßen ausfüllen, die oberste Fläche aber muß zum wenigsten anderthalb Ellen hoch mit guter Erde beleget seyn, alsdenn muß man durch Rajoniren der Erde ferner forthelfen, und also das durchgearbeitete Land mit alten zur Erde gewordenen Mist durchgraben.

Was absonderlich die Erde zu den Kasten und Gartentöpfen anlangt, so hat dieselbe annoch einer absonderlichen Anmerkung nöthig; allermaßen wegen Zärtlichkeit der Gewächse, so darein gesetzet werden, dieselbe etwas lockerer, als die gemeine Erde seyn muß; zu solchem Ende erwählet man einen Ort, allwo kurzer Mist, oder alte verrottete Spänerde vorhanden, läßt dieselbe klein durchsichten, untermenget sie mit Sande, und setzet alsdann die Blumen hinein, wartet dieselbe ge

führend, alsdann wird man ein sonderliches Wachsthum an ihnen finden.

§. 2.

Zu Bewahrung des Gartens gehöret eine Wand, Planke oder Hecke, um so wohl Thiere, als Menschen, so den Gewächsen nachstellen, davon abzuhalten. Weil aber unter allen Umzäunungen keine von Ansehen angenehmer, noch auch in ihrem Wesen dauerhafter ist, als eine lebendige Hecke, so hat man darauf sonderlich zu sehen, auf was Art dieselbe anzulegen.

Die Hecken werden nun zum theil auswendig um den Garten zu dessen Bewahrung; zum theil aber mitten in demselben zur Zierde und Unterscheid der Beeten gebrauchet: deßwegen hat man auch die Hecken anders anzuordnen, wenn sie zu diesem; als wenn sie zu jenem Zweck sollen angewendet werden. Die beste Art von den auswendigen Hecken sind diejenigen, so von weissen Dornen oder Haynbüchen gezeuget werden, welche nicht allein sehr dicke, sondern auch sich zierlich beschneiden lassen, also daß so wohl wegen der Festigkeit, als schönen Ansehen sie alle andere übertreffen. Zu solchem Zweck nun zu gelangen, so verfahre auf folgende Weise: Grabe wilde Dornen, so in den Wäldern hin und wieder wachsen, mit der Wurzel aus, so daß zum wenigsten einer Hand breit Wurzel daran sitze, mache alsdenn an dem Ort, wo du die Hecke willst, einen Graben ungefehr einen Schuh weit, und zwey Schuh tief, richte solchen, wo möglich in gerader Linie nach der Schnur, fülle diesen Graben einen Schuh tief

mit

mit Mist aus, thue in den übrigen Raum gute Erde, lasse den Mist in der Erde faulen, und hacke die Erde sammt den Mist den Sommer über etlichmal unter einander, damit der Mist ganz zu fetter Erde werde. In diese Erde leget man die ausgegrabenen Dornen, entweder im Herbst, oder im Frühlinge, so viel möglich, in gerader Linie ein, da sie denn bald ausschlagen, Blätter gewinnen und aufwachsen. Wenn man von guter zertretener Erde, so in den Thoren, oder auf Gassen befindlich, haben kann, ist dieselbe ebenfalls sehr gut und bequem, und treibt die Dornen sehr heraus. An statt der Dornen kann man nun von den oben gedachten Haynbüchen junge Sprossen nehmen, und damit auf eben die Art verfahren. Es lassen sich auch die schwarzen Dornen auf solche Art handthieren, nur daß sie nicht so leicht anschlagen, als die weissen.

Es ist dabey dieser Unterscheid zu beobachten, daß, wenn der Ort, wo die Hecke soll angelegt werden, hoch lieget, so können die Dornen im October, November und December; auch im Januario und Februario eingelegt werden, dafern sich sonst nur die Erde wegen des Frosts um selbige Zeit handthieren und graben lässet. Ist aber der Ort niedrig und feucht, so ist es am besten im Martio und April, damit die hiernächst kommende Sonnenwärme die überflüssige Feuchtigkeit verzehre; um aber der Hecken eine Festigkeit zu geben, so müssen starke eichene Pfähle in gebührender Distanz eingesetzet, dieselben mit Latten oder andern Stangen, Rautenweise aneinander

gefüget, und daran die hervorkommende Sprossen geleitet und angebunden werden.

Man kann auch von Kernen mit geringen Unkosten wilde Hecken erzeugen, folgender Gestalt: Nimm wilde Aepfel- und Birn-Kerne, schütte dieselbe auf einen Boden oder Cammer, und breite sie solcher Gestalt aus, daß sie wohl austrocknen. Wenn es nun gegen den Sommer gehet, so nimm einen hölzernen Kübel, schütte die Kerne hinein, und Wasser, welches nicht gar zu kalt, darüber; am allerbesten aber wäre, wenn man Regen-Wasser darzu nehmen würde; in diesem Kübel lasse die Kerne einige Tage, etwann zwey oder drey, weichen, bis sie gekäumet sind; mache alsdenn ein Grübelein einen Schuh weit, und einen halben Schuh tief, thue 3 Zoll hoch gute Erde hinein, und säe alsdenn die Kerne darauf, fülle es oben mit guter Erde aus; man kann auch obenher etwas kurzen Mist darüber streuen, und es die ersten Tage fleißig begiessen. Eben diese Art läßt sich auch practiciren mit den Schlehen, und den rothen Birnen, welche auf den Weißdornen wachsen.

Bey Hecken aber, so innerhalb des Gartens zu dessen Auszierung und Unterscheid der Garten-Bethe gebrauchet werden, sind wohl am meisten die Cornel-Kirschen, Ligustrum und Agrifolium, zu gebrauchen. Die Cornel-Kirschen tragen im Februario gelbe Blumen, hernach ein schön grünes Laub, so fast bis in den Winter bleibet, dieser Baum läßt sich gar bequemlich zierlich leiten und einbinden, und dienet sehr zur zierrath, wenn

er

er mit der Scheere wohl beschlagen und in der Gleiche gehalten wird. Das Liguſtrum oder Reihnweyden ist ebenfalls wegen seiner häufigen Blätter gar schön anzubringen, und giebet eine so schöne Hecke, als wenn sie von Brettern aufs zierlichste zusammen gefüget wäre. Das Agrifolium (auf deutsch Stechhalm, Walddisteln oder Hilß) recommendiret sich sonderlich wegen seiner wohlriechenden Blumen, welche es im Julio vorbringet, daher es auch zu Hecken gar füglich zu gebrauchen.

Es giebt noch eine Art von Hecken, so einen Garten gar schön ausschmücken, nämlich von großen Buchsbaum, welcher in Lothringen und der Orten häufig zu finden, und zu großen Bäumen aufwächset. Dieselben Hecken werden insgemein drey Fuß hoch und zwey breit gemacht; und geben dem Garten ein sehr zierlich Ansehen. Gleichergestalt hat man an etlichen Orten solche Hecken von Wachholdersträuchen, welche nicht allein deßwegen wohl stehen, weil sie Winter und Sommer grünen, sondern auch, weil sie ihre Früchte, so in vielen Stücken nützlich zu gebrauchen, tragen, und also nicht nur allein zur Zierde, sondern auch zur Nutzbarkeit dienen, dieselben werden aus den Beeren gezeuget, auf folgende Art: Man nimmt von den zeitigen Wachholderbeeren, machet nach der Schnur eine kleine Grube, und zwar zur Herbstzeit bey wachsenden Mond, bereitet dieselbe mit guter Misterde, setzet dieselbe auch neben einander her, daß zwey Reihen einen Schuh breit von einander kommen. Wenn sie aufgehen,

säubert

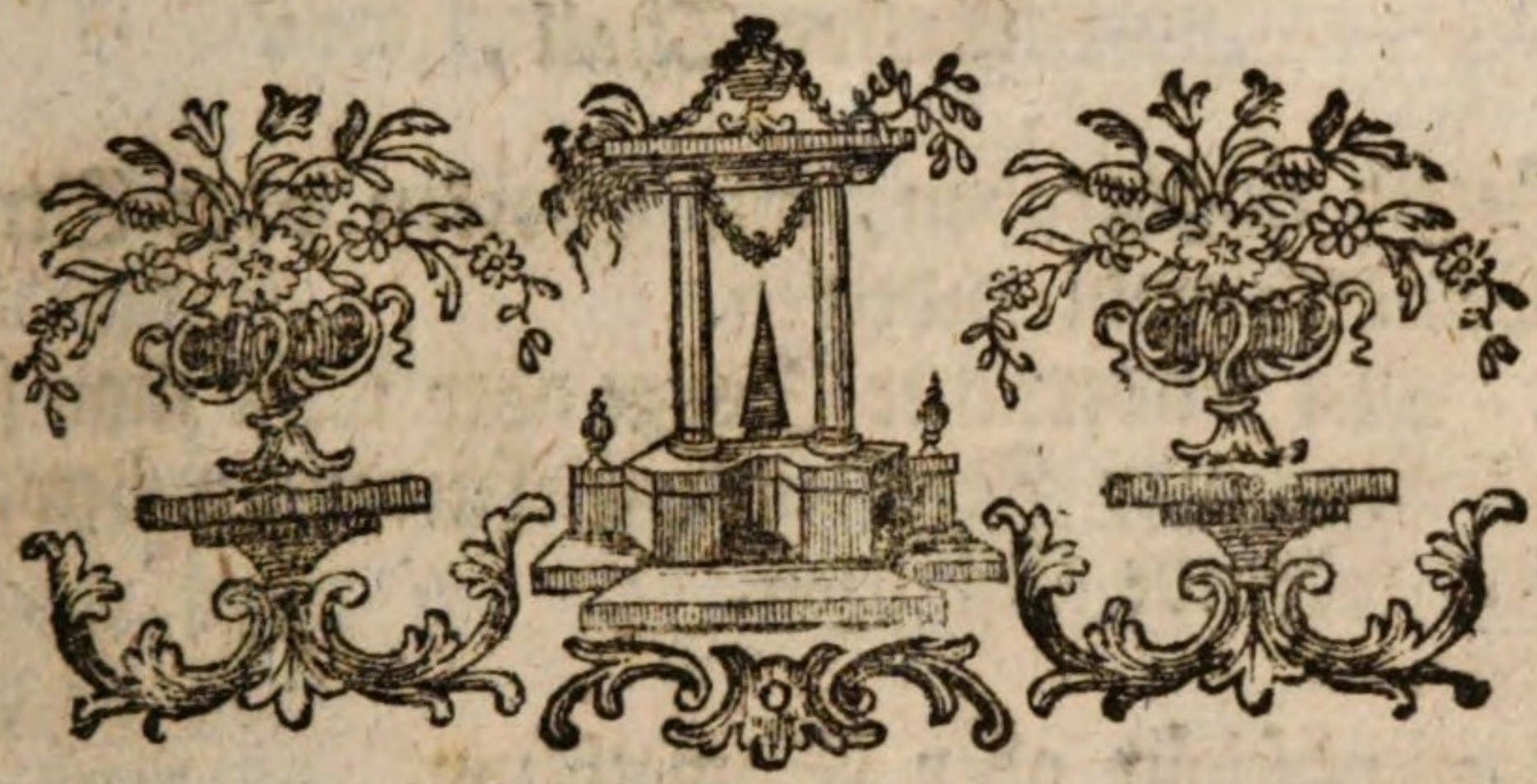
säubert man sie wohl von allem Unkraut, und dafern es im Sommer allzu dürre ist, pfleget man sie zu rechter Zeit zu begiessen.

Es giebet noch mehr Arten von Hecken, nemlich von Johannes-Beeren, Stachel-Beeren, Lambers-Nüssen, Pflaumen, Kirschen und dergleichen; allein selbige werden nicht so dicke, und was diese letztere anbetrift, so schickt sichs besser, daß man dieselbe an einer Mauren, Wand oder Planke an aufgeschlagenen Latten ausbreite, worzu sonderlich dienen die Pfersichen und Apricosen, welches einen doppelten Nutzen hat, daß nemlich erstlich solche Früchte, wenn die Sonnenstrahlen an der Wand verdoppelt sind, desto eher zeitig und reif werden; zum andern, daß die Wände und Planken, so sonst in einem Garten nicht allzu gut stehen, mit grünen Laube überzogen seyn, und also alles, wo man nur die Augen hinwendet, eine grüne Farbe von sich gebe. Die Manier aber, solche Bäume auszubreiten, ist diese: Man setzet einen Stamm, der etwann 4 oder 5 Fuß hoch, und bey denselben hinwiederum einen, welcher nur etwann einen halben Fuß über der Erden hervor stehet. Wenn dieselbe ihre zarte Zweige austreiben, werden solche, so lange sie noch jung sind, an die Latten angebunden, und herum geleitet. Solchergestalt wird jederzeit einmal ein langer, denn ein kurzer Stamm gesetzet, und solches zu dem Ende, damit der ganze Raum der Wand sowohl unten, als oben erfüllet, und also ganz grün werde.

Es schicken sich zu einer Hecke mitten im Garten auch nicht übel die Rosen, welche entweder in runder, oder Quadratform, oder auch andere Art, die Bethen zu unterscheiden, können gebrauchet werden, sie müssen aber ordentlich an Latten angebunden, und von dem untüchtigen Holze und verdorreten Reisern im Frühlinge gereiniget werden; und kann man dieselbe eben so wohl mit der Scheere beschneiden, und in zierlicher Ordnung halten, als andere dergleichen Gewächse. Insonderheit ist am bequemsten, zu den Portalen die jungen Haynbüchen zu gebrauchen: dieselbe werden, wenn sie noch jung, an starke Pfähle gebunden, damit sie gleich aufwachsen müssen, hernach werden dieselbe nach und nach zu der Form gewöhnet, wie man sie haben will.

Zu den Plantagen nimmt man insgemein Haynbüchen, Linden, Ypern, Ahorn, setzet dieselbe in schnur-gerader Ordnung eins ums andere; die Bäume aber müssen ungefehr 10 Fuß von einander stehen, damit sie einander die Nahrung und Wachsthum nicht verhindern. Zwischen zweyen Reihen Bäumen kann allemal ein geraumer Spaziergang gelassen werden, und giebt es alsdenn einen schönen anmuthigen Lustwald. Will man die Commodität desselben noch mehr vergrößern, leget man in die Hecken oder in der Mitte schattigte Lauben oder Lusthäuser an, worinnen man ausruhen, und sich eine Veränderung machen kann. Das Beschneiden aller solcher Hecken muß zweymal im Jahre geschehen, einmal um Pfingsten, das anderemal im Augusto.

Dafern man aber Alleen in die Gärten setzen will, das ist breite Gänge mit Bäumen an beyden Seiten besetzt, so ist darzu nichts bequemers, als die Linden, welche wegen ihres dicken Laubes sehr schattig, und auch wegen ihrer wohlriechenden Blüthe im Augusto, angenehm sind. Dabey ist sonderlich dieses zu beobachten, daß solche Linden so lange an einem Ort ohne Ordnung können hin gepflanzet werden, bis sie einen oder anderthalb Zoll dick gewachsen, alsdenn werden sie daselbst ausgegraben, oben abgehauen, und zwar also, daß sie alle gleich lang aus der Erden heraus stehen, und sodann in schnurgerader Linie hingepflanzet. Dadurch wird erhalten, daß nicht nur die Bäume in einer Linie gerade neben einander stehen, sondern daß auch die Höhe der Stämme und des Gipfels mehrentheils ganz gleich wird, indem die also abgekürpten Bäume eine schöne Krone ausschlagen, und sehr artig anzusehen sind. Ein gar bequemer Baum zu einer schattigten Allee ist auch der Castanien-Baum, welcher wegen seiner breiten Blätter vor allen andern sehr bequem ist, die Sonnenstrahlen aufzuhalten, und dannenhero auch zu Alleen sehr gern genommen wird.



Erster Theil,

von dem

Blumengarten.

Erstes Kapitel.

Blumenjahr,

oder

Anzeige, was man durch das ganze Jahr in denen Blumengärten arbeiten solle.

Januarius.

In diesem Monat kann man schon allerley Zwieblen von Blumen in die Geschirr oder Häfen einsetzen, als da sind Tuberosen, Jonquillen, oder welsche Narcißlein, gemeine Narcissen, Constantinopeln, Hyacinthen, ꝛc. Selbe in die geschlossenen Winter oder Frühe-

Beeter eingegraben, mit Glocken oder Stroh Wänden wohl zudecken.

Mit sonderlicher Sorge aber muß man sich befleißen, vor Frost und Gefrieren zu bewahren, folgende Pflanzen.

Aloe.
Tausendschön oder Sametblum.
Anemonen.
Basilienkraut.
Citronenbaum.
Diptam.
Feigenbaum.
Ginster oder spanischer Jaßmin.
Negelein Stock.
Granatapffelbaum.
Hyacinthen.
Jasmin.
Kleine Narcissen.
Lorbeerkirschen.
Lilien.
Liebesapffel.
Narcissen.
Indianisches Negelein.
Pomerantzen.
Palm.
Indianische Bohnen.
Paßionblumen.
Indianbirn.
Ranonckelen.
Kammralbey.
Ringelblumen oder Goldwurtz.

Das Stramonium weis und blau.
Ehrenpreis.
Gefüllte Violen,

Auf diese muß man absonderlich ein Auge haben, denn wo sie einmahl krank worden, sind sie gar hin.

* Es ist zwar jetzt nicht die Zeit, viel Blumen zu sehen, vielweniger in unsern kalten teutschen Landen; jedoch mag man vermittelst der geschlossenen Winterbeete, oder Glocken, an etlichen Orten einige einfache Anemonen, Winterhyacinthen, Narcißlein und Schlüsselblümlein haben.

Februarius.

In diesem Monat kan man wiederum säen oder setzen, was aber in dem vorigen Winterbeet und Glocken, ist nicht zu vergessen.

Zu Ende dieses Monats säet man, aber auch im Winterbeet, die jährliche Blumen, welche zu Ende Aprilis, oder Anfang Mayes, sollen versetzet werden.

Als Balsamapffel, Liebesapffel, Tausendschön ꝛc. Kommet aber ein Frost darüber, ist alles hin. Uebrigens verhält man sich wie unsers Landes gebräuchlich, und schon zur Genüge bekannt ist.

* Vermittelst der Winterbeeten, gerathen einige Schlüsselblümlein, auch Tulipanen und Anemonen. ꝛc.

Martius.

Weilen wir in diesem Monat noch insgemein scharfe Winternächte haben, so muß man wohl sorgen, alles bey der Nacht wohlbedeckt zu halten, sonderlich die Tulipanen, und übrige, so die Kälte fürchten, wie am 2. und 3. Blat zu sehen.

In denen Winterbeeten kan man säen den Negeleinsaamen, Indianische Negelein, Indianische Rosen, Basilien, Majoran, Indianischen Kreßig, Myrrhen und Sammetblumen.

In die Gartenbettlein säet man die Magsamen und Lerchenfüßlein.

Man versetzet den spanischen Jasmin, die Pomeranzenbäume, (nachdem der Frühling gut oder böß) die Myrrhen und Lorbeerrosen, Merzenviolen, Margarethlein, Camillen, Hyacinthen, Tuberosen, Erdäpfel, wer sie lieber, ꝛc.

* Wenn ja der Frühling sich wohl anläßet, giebt es schon allerley Blumen, zuförderst aber Violen, Hyacinthen und einfache Anemonen.

Gegen Ende dieses Monats hat man allerhand Narcissen, kleine Schwerdtlilien, gelbe Negelein, oder Violen. Einfache kleine Narcissen.

Ist das Wetter milde, hat man auch doppelte Anemonen, Bärentätzlein, einige frühe Tulipanen, Margarethlein, ꝛc.

Aprilis.

Die Ranonkelen müssen fleißig zu trinken haben, wie auch die Anemonen, und alles, was in Geschirren und Kästen sich befindet: jedoch nach Nothdurft und Bescheidenheit, welches bey allen Gewächsen wegen Unterscheid so wohl selbiger Art, als auch des Landes, oder einfallenden Wetter zu beobachten.

Man muß die panaschirte, oder Federweiß gefärbte Tulipanen vor Ungestümm; auch starker Hitze bewahren, zu dem Ende soll man sich beyzeiten um Strohbeeter umsehen, diese denenselbigen vorzuschützen.

Setzet die Bordure oder Einfassung in den Kranz um die Beeter herum, als Thymian, Salbey, Majoran, Raute, Wermuth, Lavendel, und dergleichen.

Zu Anfang dieses Monats wird nicht ungereimt seyn, die Merzenviolen, Margarethlein und was sonst zäserliche Blümlein seyn mögen, zu versetzen. Siehe oben zu Ende des Merzen.

Säet auch die Amaranten- oder Sammetblumen, jedoch im Frühebeet, unter der Glocken.

* Wann das Wetter günstig ist, seynd schon allerhand Blumen in vollem Flor anzutreffen, aus allen aber gebühret der Vorzug denen Anemonen, Ranonkelen, Kayserskronen, Hyacinthen, einfache und gefüllte Nelcken, Jonquilles, oder welsche Narcissen, Freysam, oder Dreyfaltigkeitblumen, wie auch zu Ende dieses Monats einigen Kunsttulipanen.

Mayus.

Jetzt ist Zeit, die einfache Anemonen zu setzen, welche im Junio aufgehen sollen.

Man machet Marcotten, oder pfroffet die gelbe Negelein, pflanzet auch die Setzreiser von denenselbigen.

Schöne gefüllte Negelein zu haben, säet man deren vollkommenen Saamen in den ersten 8. Tagen des Mayens, versetzet selbige in dem Herbstmonat, wann Tag und Nacht inne stehet.

Man setzet die Margarethen, Bären Oehrlein; die weisse gefüllte Narcissen, sie halten, ob sie schon Blumen tragen.

Säet doppelte Ringel-Blumen, Sammetscabiosa, Dreyfaltigkeitblumen, Korn, oder Biesemblumen.

Zu Ende dieses Monats ziehet man die Tulipanen aus, welche ausgetragen, Schlüsselblümlein und dergleichen.

* Wann man eine Blume, besonders eine Tulipan, aus der Erde ziehen will, soll man den Stengel wohl dürre werden lassen, sonsten wird die Zwiebel verletzet, und gehet die Mutter samt dem Kind zu Grund.

* Wer will die Blumen zehlen, welche alle bey dieser Zeit erscheinen? Tulipanen, Negelein, Margarethen, Rosen, Waldwinden, Anemonen, Narcissen, Lerchen Füßlein, Ehrenpreiß, Hyacinthen, rothe Lilien, Spanische Negelein, Ranonkelen, Mayenblümlein.

Mitten im May, so bald die Pomeranzen aus der Stube heraus kommen, heben sie an Blüthe zu gewinnen.

Junius.

Das fürnehmste Werk ist, daß man die Gewächse wohl begiesse.

Man bricht aus die übrige Knöpflein an dem Negeleinstock, damit die Hauptstengel desto kräftiger werden, die Blumen zu tragen, und ihr genugsame Nahrung zuzuführen: will man etwas saubers von Negelein haben, benimmt man ihme auch mehrere Stengel, zuweilen lässet man nur einen einigen stehen.

Die spätere Tulipanen ziehet man aus, weil bis dahin deren Blätter schon genugsam verwelcket und abgestorben seyn werden, wo nicht die Feuchte des Wetters sie länger erhalten hat.

Ist noch Zeit einige Jahrsblumen zu säen, und sowohl den ganzen Sommer hindurch, als auch auf späten Herbst mit etwas versehen zu seyn. Mitten dieses Monats mag man den Jasmin, Pomeranzenbäum, Rosen, und dergleichen Stauden- und Strauchgewächse Schildweise, oder in die Runde pfropffen.

Nachdem zu Ende dieses Monats die Regen vorbey seynd, kan man die Anemonen und Ranonckelen ausheben.

Nehmet ab die Saamen, welche zeitig seynd, als von Hyacinthen, Narcissen, Bärentätzlein, oder Bärenöhrlein, und Ranonckelen.

* Es giebt Magsaamen von allerhand Farben, wie auch Lerchenfüßlein, weisse und gelbe Lilien, Spanische Negelein von Federschühlein, allerley Rosen, Dreyfaltigkeitblumen, gelb und blau.

Gegen Mitte des Monats, giebt es Waldwinden, Pomeranzenblust, Tuberosen, einfache Anemonen, Jerusalemblumen, oder Creutzlein, schöne Negelein, Purpurlilien, Ringelblumen oder Goldwurzen.

Julius.

Abermahlen durstig Wetter, muß getrunken und getränket seyn, wo nicht, so geräth alles in elenden Stand.

Jetzt hebet man an zu marcottiren, oder die Negelein zu pfropfen, wo anders die Schößlein schon stark genug seyn. Man impfet die Myrrhen, Jasmin, Pomeranzenbäume und dergleichen. Man hebet auch aus, was von rundwurtzigten Pflanzen ist. Uebrigens richte man sich nach Landesbrauch und Art, welches durch das ganze Blumenjahr sich verstehen läßt.

* Hat schier, was den vorigen Monat es gehabt hat. Zudeme Rauten, rothe Rittersporen, Camillen, gefüllte Ringelblumen, Glockenblumen, Granatblumen, gefüllte Rosen.

Augustus.

Denen Blumen zu trinken gegeben. Indessen fähret man fort die Marcotten zu machen. Pflanzet die Narcissen und orientalische Hyacinthen, bede-

bedecket den Saamen nur leicht mit Erden, begießet selben oft, sonst wenn die Erde austrocknet, gehen sie nicht auf.

* Häufiger Blumenschnitt im Lerchenfüßlein, Indianische Muscaten- und Monatrosen, wiederum Indianische Negelein, Jasminen, Tuberosen, Sonnen-Blumen, Cyclam, Türkische Bünd, gelbe Negelein, Spanische Jasminen, Granatblumen, Myrrhen, Paßionblumen, Tausendschön oder Sammet-Blumen, Pomeranzenbluft, und andere mehr, wie im verwichenem Monat.

September.

So die Hitz noch währet, fähret man fort mit Begiessen.

Man säet unterschiedliche Magsaamen und Lerchenfüß auf das künftige Jahr. Desgleichen säet man die Bärenöhrlein, Ranonkeln, Schwerdt-Lilien, Kayserscrönlein, rothe Lilien und Tulipanen.

Versetzet die Pomeranzenbäum, Mürrhen, Jasminen und Lorbeerrosen. Ist auch die rechte Zeit die Nägelein zu versetzen; wie an seinem Orte zu sehen.

Pflanzet allerley Anemonen und Ranonckelein, so die erste Herbstnegelein vorbey seynd. Man soll aber wohl zubereitete Erde nehmen.

* Da hat es die Menge der Tuberosen, Sammetblumen, Amaranten, Indianische Rosen, Negeleinblumen, einfache Anemonien, auch etwann einfach Pomeranzenblüthe.

Item Paßionsblumen, Liebsäpffel, Basilien, Jasminen, Kanonkelen, Sonnenblumen, Belveder und dergleichen.

October.

Gegen den halben October, setzet man die edlen Pflanzen, wiederum in das Winterhauß, als die Pomeranzen, Tuberosen, Lorbeerrosen, Granatillen, Myrrhen und Jasminen, die Tuberosengeschirr neiget man auf die Seite, damit die Feuchtigkeit sich von denen Zwiebeln abziehe, und selbe nicht faulen mache.

So lange es nicht gefrieren thut, kan man ihnen die Fenster offen lassen, jedoch soll man alle Abend fleißig zuthun.

* Wann der Herbst milde, ist noch alles zu haben, was in dem vorigen Monat zu haben gewesen.

November.

Man kan wiederum säen, aber im Winterbeet und unter Glocken, allerley Saamen, wie in dem Herbstmonat.

Man setzet die Rosenstauden, und alle andere welche die Blätter verliehren, und dennoch die Kälte erleiden mögen.

Anfang dieses Monats ist die vornehmste Zeit die zierlichen Tulipanen zu setzen, wie auch deren Saamen zu säen. Wovon an seinem Ort.

* In diesem Monat kan man noch haben Negeleinblumen, Dreyfaltigkeitblumen, gefüll-

te

te Violen, Spanischen Jasmin, Muscatrosen, einfache, und von allerley Farben Anemonen.

December.

Die Geschäfte dieses Monats seynd eigentlich nichts anders, als ein Fortsetzung der im vorgehenden Monat angefangenen Arbeit, und Vorbauung auf künftigen Jenner und Hornung. Verstehet sich, wann es das Wetter zuläßt, und der Boden nicht hart gefrohren ist. Sonsten ist der Blumenhandel niemahlen schlechter bestellt, als eben jetzt, und thut der curiose Liebhaber übrig genug, wo er nur seine unterhabende Pflanzen vor Frost genugsam bewahret, und also bey Leben erhält.

* Nichts destoweniger giebt es Lorbeer, Thimian, auch noch etwann Negelein, Negeleinblumen, Ringelblumen und Anemonen.

****

Zweytes Kapitel.

Von der Lage, Anrichtung und Abtheilung eines Blumengartens.

Ich will mich eben nicht erkühnen von Anlegung eines Gartens viele Regeln vorzuschreiben, sondern überlasse es dem Gutdüncken eines jeden Grundherrn, als welcher selbst nicht jederzeit einen Garten setzen kann, wie er gern wollt

wollte, und es zur Wohlfahrt der Blumen erforderlich wäre. Was ich also davon sagen kann, ist dieß allein.

Erstlich: Glückseelig ist derjenige, dessen Garten auf einem solchen Grund liget, welcher nicht zu leichte, noch zu schwer, zu mager, oder zu feiste ist. Dann ein solcher ist fähig, von Blumen zu pflanzen, was nur Aug und Herz wünschen mag.

Zum andern ist auch zu wünschen, daß der Garten in etwas sich neige und abhänge, damit er vom übrigen Regen und Nässe nicht überschwemmet werde, und die Saat ertrinken müsse.

Drittens: Nichts destoweniger ist das Wasser bey einem Garten sehr nothwendig, nicht allein denselben annehmlich zu machen, sondern ist auch nutzlich denen Pflanzen, als welche von Zeit zu Zeit wiederum müssen dadurch erquicket werden.

Viertens: Sollte der Garten wohl gegen die Sonne gelegen seyn, und zwar also, daß ihm der saure Nordwind nicht zukommen möge, welcher für den ärgsten Blumenfresser gehalten wird.

Man soll aber das Blumen- oder Wurzgärtlein nahe an den Kuchengarten setzen, und mit einer zierlichen Galerie, oder weiten Spaziergang, sammt einem selbst wachsenden Haag unterscheiden, auch noch überdieß mit dreyen Eingängen versehen.

Der

Der Boden und die Wartung desselben soll eben so gut seyn, als des Kuchengartens. Mit Jasmin, Rosimarin, Buchsbaum, Wachholder, Cypreß, Sevenbaum, Ceder und Rosenstauden, auch andern sonderbaren Kräutergewächsen soll man das Blumengärtlein rings um besetzen, doch also und dergestalt, daß man solche sämmtlich vorher habe aufpflanzen, und ein jedes nach seiner Art und Natur beschneiden und behauen habe lassen, um hernach erst ordentlich nach einander an Wachholder oder Weidenholzstangen selbige zu binden und Bogenweiß aufzuziehen.

Die Weege oder Spatziergänge solle man entweder mit reinem und kleinen Sand, oder mit Geröhr von gehauenen Steinen beschütten, oder aber mit Quatersteinen und wohl gebrannten Ziegelsteinen, oder sonst anderem Steinwerk, daraus man die Stiegen zu machen pfleget, belegen, und ganz gleich mit einem Schlegel schlagen und eben lassen.

Solche Blumengärtlein muß man auch mit einem sechs Schuhbreiten Spatziergang in zwey gleiche Theile abtheilen, und die eine Seiten mit allerley Blumenwerk zu Sträußlein oder Kränzlein besetzen. Solche sind die Merzenviolen, schöne gesprenkelte wohlriechende Nägelein, Indianische Blumen, rothe Graßblümlein, Maßlieben, gelbe und weisse Violen, die Ringelblumen, Mayenblumen, blaue Lilien, Agley, Sammetblumen, Kuchenschelle, gelbe Hornungsblumen, Beyfuß, Gilgen und andere

dere dergleichen mehr Blumentragende Kräutlein. Solches Gärtlein aber möchte wohl das Sträußlein oder Kränzleinsgärtlein genennet werden.

In den andern Theil soll man allerhand wohlriechende Kräuter setzen, oder welche keine Blumen tragen, oder aber Blumen haben, aber doch vor sich selbst nicht, sondern mit dem ganzen Kraut müssen zum Sträußlein genommen werden; als da ist Stabwurz, Wermuth, Krottendill, Roßmarin, Jasmin, Majoran, Balsam Münz, Poley, unser Frauen Münz, oder Frauenkraut, Hissop, Lavendel, Basilien, Salbey, Gartenhissop, Raute, Reinfarn, Thimian, Camillen, und Wohlgemüth, Katzenmünz, Melissenkraut, Dillen, Scharlach, Andorn, und mehr andere wohlriechende Kräuter.

Solche wohlriechende Kräuter aber, aus denen man Sträußlein oder Kränzlein zu machen pfleget, soll man theils in viereckigte Bettlein, welche weder größer noch breiter seyn müssen, als die andern in Krautgarten, theils in andere Bettlein oder Irrgärtlein, welche man Dädalos nennet, setzen lassen, weil sie alsdann viel lustiger und holdseliger anzusehen sind. Wiewohl aber der mehrere Theil solcher jetztgemeldter Kräuter von sich selbst ohne einige Arbeit oder Zielung zu wachsen pfleget, insonderheit aber die Kränzlein oder Sträußleinskräuter, soll jedoch man diejenigen, welche insonderheit müssen gezielet werden, nicht anders säen oder pflanzen, versetzen, sammlen

und halten, als sonsten die andern Kuchenkräuter; aber doch also, daß man gleichwohl Acht habe auf eines jeden Art und Natur, wovon anjetzo mit mehrern, und von den vornehmsten in specie und insonderheit solle gehandelt werden.

Drittes Kapitel.

Von einem jeden Straußkräutlein insonderheit, und zwar Anfangs von den Merzenviolen, weissen, gelben und rothen Nägelviolen, Maßlieben, Sammet-Blumen und Agley.

Das ganze Merzenviolenkraut, sowohl gefüllt, als ungefüllt, soll man jederzeit in ein wohlgemistetes, und eines Schuhes tief gegrabenes Erdreich von Anfang des Merzens säen und pflanzen. Will man aber dasselbige säen, so mag man es im Herbst oder Frühling thun. Man soll aber die Violetten nicht auf einerley Stelle säen oder pflanzen, denn sie tragen sonst gelbe unriechende Blumen. Will man Violen allerley Farben, als weiß, blau, gelb und geschattiret haben, so soll man von einer jeden Gattung den Saamen nehmen, und in ein Lümplein binden, auch hernach in ein fett Erdreich setzen.

Die

Die Violen solle man frühe vor der Sonnen Aufgang, wann kein Regenwetter ist, brechen, oder brechen lassen, wo man anders will, daß sie ihre Kraft behalten und wohlriechend bleiben sollen. Wann man diese Blümlein über die Stirn schlägt, so lindern sie den Haupt- oder Kopfschmerzen, sonderlich wann selbiger von allzuvielen Trinken entstanden, sie verschaffen auch, daß man gut und ruhig schlafen kan. Aus den Violen macht man Saft und Conserven, sind beyde vor den Husten, die Entzündung der Lungen, item für das Seitenstechen und Fieber sehr gut. Wann jemand Hirnwund geschlagen worden, so nehme er zerstoßne Violenblümlein in einer Brühe ein, und trincke etliche Tage davon, so wird er nicht wahnsinnig, und schlägt sonst kein schädlicher Unfall darzu.

Weisse, gelbe und purpurfarbe Negelviolen, wollen auf gleiche Weise und Art gezielet und gehalten seyn, wie die Merzenviolen, wachsen viel lieber am alten Gemäuer und alten verfallenen Gebäuen, als in den Gärten, sonderlich aber die gelbe; sehen vielmehr einem Stäudlein, als einem Kraut gl ich, haben einen harten Stengel mit vielen Zincken. Ihr Saamen zu Pulver gestossen, und mit weissem Wein getrunken, ist eine vortrefliche Arzney, die monatliche Zeit der Frauen zu treiben; dadurch wird auch die Geburt in Kindsnöthen befördert.

Die Maßlieben darf man nicht säen, sie werden aber eben auf solche Art wie die blauen Violen gepflanzet. Wann die Maßlieben mit St. Johanneskraut zerstossen werden, so kan man dardurch die Kröpfe am Hals zertheilen. Ein Pflaster daraus gemacht, ist eine vortrefliche Arzney wider die Lähme. Wann einer inwendig in der Brust eine frische Wunde bekommt, daß man mit keinem Meissel zur Wunde kommen kan, so kan man nichts bessers appliciren, als zerstoßne Maßlieben, und die Brühe davon trinken.

Die Sammetblumen erlustigen viel eher die Personen mit ihrer schönen ansehnlichen Gestalt oder Farben, als mit dem Geruch, dann sie riechen gar nicht. Wer sie aber im Garten will haben, der solle sie in sandigt- und dörre Oerter pflanzen. Die Blumen gesotten und die Brühe darvon getrunken, stillet die rothe Ruhr, den übrigen Weiberfluß, und das Blutauswerfen, sonderlich aber wann eine Ader in der Lungen oder in der Brust gesprenget worden. Wann man die Blümlein von diesem Kraut in Wasser oder weissen Wein eine Stunde leget, so machen sie selbigem eine schöne rothe Farbe, damit kan man die Personen, welche das Fieber haben, und sich des Weins nicht können enthalten, betrügen.

Die gefüllt und ungefüllte Agley, begehret feistes und wohlgebautes Erdreich. Die gemeiniglich purpurbraune Blumen sehen fast aus wie die Rittersporen; wann sie mit Wei-

zenmeel vermischet werden, so geben sie ein herrlich Pflaster wider die böse Räude, und sonst allerley Krätze.

Viertes Kapitel.

Von Nägelblumen oder Graßblumen, Indianischen Nägelein und Topfnägelein. Item von Winterviolen, Bocksbart, Marienen, Majenblümlein, Seeblümlein, Hyacinten und Narcissen.

Die Indianischen Nägelein säet man gar selten, dann man pfleget sie gemeiniglich entweder von der Wurzel, oder von jungen Schößlein zu zielen. Die Wurzel soll man im Anfang des Herbsts in Scherben, mit gutem feistem Erdreich zugefüllet, setzen, damit man sie im Winter zudecken und vor Frost und Kälte behalten könne. Im Sommer, ehe das ganze Kraut in Schößlein stößt, soll man etliche junge Zweiglein unten bey der Wurzel ausreissen, um viel andere junge Pflänzlein und Gärtlein daraus zu zeugen.

Die Nägelblume bekommt den Geruch der fremden Wurznägelein, wann man zerstoßne Nägelein um die Wurzel herum einscharren lässet. Dieses Kraut bringet schöne, breite wohlriechende Blumen, wann man den Stock

zum

zum öftermal ablauben, und den Grund umhauen lässet, auch darzu öfters mit Wasser begiesset. Solche schöne Nägelblumen werden in Frankreich provincialische Nägelstöcke genennet, von dem Ländlein, in welchem man sie also zu zielen pfleget. Die andern, deren Blumen nicht so breit, noch so wohlriechend sind, werden schlechthin rothe Nägelein genennet.

Die schöne gefüllte und breite provinzialische Nägelblumen, wie auch ihre Wurzeln, sind eine sonderbahre Arzney wider die Pest; dannenhero thut man wohl, wann man sich zur Pestzeit mit Conservenzucker und einem köstlichen Eßig aus diesen Blumen gemachet, versiehet, und beyde wider die böse Luft gebrauchet.

Wiewol die Indianische Nägelein kein Erdreich abschlagen noch versagen, wo man sie aber in einen guten feisten Grund setzen, und von jungen Schößlingen zielen, oder sonst im Anfang des Heumonats säen lässet, so wachsen sie dermassen in die Höhe, daß sie gleichsam zu einem Bäumlein werden, und viel Aestlein oder Zincken, gleich als ein gemeiner Baum, oder eine ziemliche hohe Staude, bekommen, tragen auch also ihre langwierige Blume bis in den Winter hinein.

Diejenigen, welche ihrer Gesundheit pflegen wollen, sollen diese Blume nicht gerne riechen, dann sie verursachet Haupt- oder Kopfschmer-

schmerzen, giebt Ursache zum Schwindel und der fallenden Sucht, und dergleichen.

Man befindet aus täglicher Erfahrung, daß diese Blume böse giftige Luft verschaffe. Die Medici wollen auch nicht zugeben, daß man blühende Judianische Nägelein zur Zeit der Pest in den Häusern habe, dann die Blume ist ganz giftig, und am Temperament dem Schirling nicht ungleich; solches erkennet man an dem stark- und üblem Geruch des Krauts selbst.

Wilde Nägelblumen, sowohl die weissen, als auch die rothfärbigen, wachsen zwar allenthalben im freyen Felde, und hin und her am Wege, aber doch kan und mag man sie auch im Garten pflanzen, dann so man sie oft und viel versetzet, so bekommen sie doppelt- gefüllte Blumen. Der Saamen, die Blumen, und so gar das ganze Kraut, dienen sämtlich wohl wider die Scorpionsstiche. Sie sind auch dießfalls dermassen kräftig, daß wann man das ganze Kraut allein dem Scorpion fürwirft, soll es ihm seine giftige Kraft benehmen. Der Saame zweyer Quintlein schwer eingenommen, purgiret die hitzige Gallen, Cholerische Feuchtigkeit, und führet dieselbe aus.

Das Feder, oder Bisemmegelein gefüllt und ungefüllt, wird das Pfingstnägelein genennet, weil es um Pfingsten zu blühen pfleget, wird durch die Zertheilung der Stöcke im Frühjahr gemehret.

Die

Die von allerley Arten und Farben gefüllte Nägelein werden in Saamen und Scherben Nägelein abgetheilet, welchen auch nach Verschiedenheit der Länder, Orte, und der Gartenliebhabern selbsten verschiedene Namen gegeben worden.

Die Nägelein, so vom Saamen gesäet werden, werden oftmals wohl so schön, als die andern, und kommen endlich alle vom Saamen: Sie werden anfangs im Stier nach dem ersten Viertel, item im Steinbock oder Löwen gesäet, in einem wohlgedüngten Grund; wann sie eines Fingers lang erwachsen, so versetzet man sie etwann um Bartholomäi oder Jakobi im vollen Licht, welche Versetzung nach abgegangenem Winter, wann sie sich wieder erholet haben, noch einmal, aber etwas weiter von einander geschehen muß, etwann um Georgen Tag, da man dann hernach allerhand Farben, und schön gefüllte Nägelein erlangen und überkommen wird. Die fertigste Art allerhand Topfnägelein zu vermehren, ist durch das Senken oder Ablegen, und geschieht folgender Gestalt: Im April oder May um den Vollmond, erwähle man an einem alten Stock einen starken Nebenschoß, welcher noch keinen Blumenstengel getrieben, reisse ihme behend die zwey untersten Blätter bey der Erden hinweg, so bleibet der Gelenk oder der Wirbel bloß. Zu nächst über demselben Wirbel spalte man mit einem scharfen Federmesser den Stengel bis in die Mitten, fahre mit dem Schnitt also auf-

werts bis durch den nächsten andern Wirbel hindurch, und lege ein Reiselein oder dürres Nägeleinblat dazwischen: lüfte alsdann das nächste Erdreich im Topf oder im Lande, und drücke das abgespaltene Ende mächlich darein, und zwar vom Stock abwerts, jedoch also, daß es nicht abreisse; im Fall auch der Schoß sehr stark, so stecke man ein Häcklein dazu, bedecke es folgends mit der Erde, und lasse es also zween Monat, oder auch bis auf den Herbst (etliche lassen sie den folgenden Winter durch, bis auf den Frühling) stehen. Alsdann im Vollmond scharre man die Erde oben etwas hinweg, und schneide mit einem starken Messer das überbliebene Theil, dadurch der Säugling bisher die Mutternahrung gesogen, auch hinweg: hebe ihn hierauf heraus, so wird man sehen, daß er nunmehr eigne Wurzeln gesetzet, und pflanze ihn endlich auf ein ander Gefäß. Dergleichen Säuglinge kann man von einem Stocke etliche ziehen, und also in kurzer Zeit zu einer großen Menge schöner Scherben- oder Topfnägelein gelangen; jedoch wollen die gar alten Stöcke endlich nicht zu gute Säuglinge mehr geben, als die mittelmäßige.

Damit diese Blumen schön groß werden, muß man sie unterweilen mit Wasser, darinnen Geblüt zerlassen, begiessen, öfters oben frischen Grund geben, und nicht zuviel Knöpfe lassen. Die Scherbennägelein müssen auch bisweilen versetzet werden, welches dann besser ist, nachdem sie verblühet haben, damit sie sich im

fri-

frischen Grund vor dem Winter wieder erholen mögen. Im Winter müssen sie vor Kälte und vor den Mäusen wohl verwahrt, auch unterweilen bey warmer Zeit ihnen Luft gegeben werden. Man muß sie auch im Frühling allgemach des Lufts gewöhnen lassen, und dem Merzensturm nicht gar zu wohl trauen.

Die Sammlung des Saamens betreffend, ist dabey auf viererley Achtung zu geben: 1. Ist es besser, daß diejenigen Stöcke, welche Saamen tragen sollen, in ihrem ersten Lande, ohne vieles Versetzen, stehen bleiben. 2. Erwähle man zum Saamen keine einfache, sondern die gefüllte Weisse, und nächst denen die gefüllte Leibfarbe, als welche beyde Arten nachmals in der Aussaat an Farben zum meisten sich verändern. 3. Schneide man die meisten Schoß hinweg, und lasse jedem Stock nur einige Hauptstengel, und an denselben lasse man nur die zwo untersten Blumen, die obersten alle schneidet weg, so wird der Saame desto vollkommener. 4. Wenn der Saame recht reif, so nehme man ihn ab, und zwar im Vollmond.

Wir müssen aber einmal die Nägelein verlassen, und uns zu andern Blumen verfügen. Die Winterviolen haben grosse schwärzlichte zerkerbte und breite Blätter, tragen weisse und leibfarbe Blumen, sind sonst in allen Dingen gestaltet wie die Nägelein.

Bocksbart will einen feisten und nassen Grund haben, soll er anderst schöne gefüllte

und vollkommene Blumen tragen. Die Blume thut sich auf mit Aufgang der Sonnen, und gehet wieder zu im Mittage. Wann dieses Gewächs in die Blumen steiget, so machet man von Latten und Stäben ein Geländer um das Bett, damit sie der Wind nicht umwerfe zum Nachtheil des Samens, welcher mit sonderbarer Behutsamkeit muß abgenommen werden, wegen seiner Flüchtigkeit. Derohalben so bald die Blume aufgehet, und sich breitet so fasse man mit den Spitzen der Finger die Bärte, und sammle sie in einen Topf, auch muß man um selbige Zeit etlichemal des Tages darnach sehen, damit nichts verfliege, wie ingleichen auch keinen Regen oder Feuchte zum Saamen kommen lassen.

Wann nun die Wurzeln stark und groß werden, so können sie in der Küche gebrauchet werden, sonderlich auf zweyerley Art. Erstlich vor sich selbst, also daß man sie säubere, Fingerslang spalte, abkoche, die Haut abziehe, und mit Salz, Butter und Gewürz abmache; darnach daß man sie an Hüner, Lammfleisch, Hecht und andere Speisen, denen sie einen guten Geschmack geben, koche.

Maritten oder Violæ Matronales genannt, sind ihrer schönen Blumen halber werth, daß man sie in feist und wohlerbautes Erdreich säe. Aus den Blumen machet man ein Gurgelwasser, die Entzündung und Mundblattern damit zu waschen.

Die Majenblümlein wachsen in schattigten dicken Wäldern; jedoch sind sie wohl werth, daß man sie auch im Garten ziegle, und pflanze, und solches um der holdseligen Schneeweissen und wohlriechenden, den Gilgen fast gleichen Blümlein, darzu auch ihrer sonderbahren Würckung halber. Dann die Mayenblümlein in gutem starken Wein distilliret, bringen den Personen, welche der Schlag getroffen, die verlegene Sprache wieder. Dieses Wasser bekommet auch wohl den Gelähmten, Podagraisch- und zur Ohnmacht geneigten.

Die weisse und auch gelbe Seeblumen begehren wässerig und mösigte Oerter, dannenhero siehet man sie auch in Teichen und Weyhern, Seen und Pfützen wachsen. Der weissen Seeblumen Wurzeln in rothen groben Wein gesotten und getrunken, stillen die rothe überflüßige Weiberflüsse. Die Wurzel, die Blum und der Saamen entweders gesotten, oder Conservenzucker daraus gemacht, ist sehr köstlich, den natürlichen Schlaf zu bringen.

Die Hyacinthen oder Jacinthen, sind vierlerley Arten, wachsen gerne in sandigtem Grund und Boden, wann sie nicht zum wenigsten über das andere Jahr heraus gethan werden, so zerfallen sie gerne, und wachsen in gar zu kleine Zwibeln, welche kaum im dritten Jahr wieder recht blühen. Die Wurzeln samt den Saamen in Wein gesotten und getrunken, stopfen den Durchbruch.

Der Narcissen- oder Narcissenröslein sind ebenfalls vielerley Arten, welche wollen, daß man sie in feisten Grund, und in warme Luft säe. Man soll dieser Blumen-Zwibeln die Wurzel nicht nehmen, bis sie wieder eingesetzet werden. Ihrer viele lassen zwar diese Blumen drey und mehr Jahre stehen mit großen Wucher. Unter diese gehören auch die so genannten Josephstäbe mit weissen Blättern und gelbgefülltem Kelch, mit vielen gelben einfach und gefüllten sehr wohlriechenden Blümlein. Die Wurzel gesotten oder gebraten, und in der Speise gebrauchet, machet und bringet Erbrechen. Gemeldte Wurzel zerstossen, mit ein wenig Honigs vermischet und übergeleget, heilet die gebrannte Glieder, es reiniget alle Flecken im Angesicht, sonderlich wann sie mit Nesselsaamen vermischet wird.

Fünftes Kapitel.

Von Blauschwertel, Lilien, Tulipen, Freysamkraut, Kayserskronen, Schlüsselblumen, und Ringelblumen.

Der blau und weisse Schwertel wollen von frischen Pflänzlein im Merzen bis in den April gepflanzet, und nicht gesäet werden. Sie bedürfen keiner sonderbaren Wart und Pflege. Die Blumen der Gilgen unterschei-

scheidet man von den Ringelblumen also: Die Ringelblumen thun sich auf, wann die Sonn aufgehet, die Bilgen aber bleiben zu, und thun sich allein auf, wenn es kalt und feucht ist. Die Wurzel soll man im Frühling graben, so man will, daß sie riechen sollen, und hernach im Schatten dörren. Etliche Gärtner, damit sie ihr solche übrige Feuchtigkeit, welche die einige Ursach ist, daß die Wurzel so wohl im Erdreich als ausserhalb desselben wurmstichig wird, benehmen mögen, netzens in der Lauge, und thun sie darnach also trocken zu ihrem weissen Zeug und Kleidern, davon werden sie wohlriechend, und bekommen einen anmuthigen Geruch.

Den Saft in Clistier gethan, lindert den grausamen Schmerzen des Hüftwehes. Die Violwurz gedörret, und zu kleinem Pulver gestossen, reiniget und heilet die faule stinkende offene Schäden zu. Der Saft aus der Wurzel gepresset, und etlichmal eingenommen, führet die wässerige Feuchtigkeit aus in den wassersüchtigen Personen, vornehmlich aber, wann man den Dotter von halb gesottnen Eyern darunter mischet. Veilwurz mit weisser Nießwurz, und noch so viel Honig gemischet und angestrichen, vertreibet die Masern und Flecken im Angesicht.

Die weissen und purpurfarben Lilien soll man im Weinmonat und Wintermonat in einen feisten und umgegrabenen Grund setzen. Den Lilien kann man allerley Farben beybringen,

gen, wann man die Wurzel vorhin, ehe man sie setzet, in solcher Farbe, welche man haben will, einweichet, darnach dieselbe Farbe in die Gruben zur Wurzel lässet. Man sagt auch, daß man Purpurlilien haben könne, so man die zwiebelichte Wurzel, ehe man sie setzet, in rothe Weinhefen oder in Zinnober leget, darnach eingräbt, und dieselbige Weintrusen darzu giesset.

Oder man nehme zehen oder zwölf junger Lilienpflänzlein im Brachmonat, wann sie blühen, binde sie zusammen, und hänge sie in Rauchfang, alsdann stosse man kleine Zwiebelwurzeln aus den alten Zwiebeln, den wilden Knoblauchsköpflein gleich; wann nun die Zeit kommt, daß man die Lilien wieder setzen solle, welches gemeiniglich im Hornung geschieht, so muß man dieselbigen Lilien nehmen, und in schwarzrothe Weintrusen legen, darnach wann sie anfangen röthlich zu färben, heraus ziehen, und in kleine Grüblein eine nach der andern in gute Ordnung setzen, und die Weinhefen oder Trusen darzu schütten, woraus hernach purpurfarbe Lilien wachsen.

Will man aber die Lilien das ganze Jahr über frisch behalten, so solle man sie sammlen, wann sie noch nicht aufgegangen sind, und sie hernach in eine Flasche thun, oder sonst in ein geheb Geschirr, und es wohl zustopfen, damit keine Luft zu ihnen komme. Oder man lege sie in ein geheb Geschirr von Eichenholz, welches wohl verpichet, daß kein Wasser dazu komme,

stosse

stosse es hernach sammt den Lilien entweder in einen Schöpfbrunnen, oder in eine Cisterne, oder in ein fliessendes Wasser; solchergestalt halten sie sich das ganze Jahr über frisch. Wann man dann frische Lilien gebrauchen will, so solle man sie in die Sonne setzen, damit sie sich von der Sonnenhitze eröffnen mögen.

Daß aber die Lilien nicht sämmtlich und auf einmal, sondern zu unterschiedlicher Zeit blühen mögen, so solle man ihnen also thun: Wann man will Lilien setzen, so soll man die eine Wurzel zwölf Finger tief, die andere acht, abermals die andere vier, und so fortan eingraben, so kann man eine lange Zeit frische blühende Lilien haben und überkommen.

Ein Pflaster aus Lilienwurzeln, Schweinenschmalz und Camillen Oel gemachet und aufgeleget, erweichet und zeitiget die Beulen gar bald. Ein Sälblein aus bemeldter Wurzel, Mandeloel und weissem Wachs gemacht, hat eine sonderbare Kraft das Gesicht rein und glatt zu halten, und vertreibet den Weibern die Runzeln. Das gebrannte Lilienwasser vertreibet die Runzeln im Angesicht den Weibern, und machet das Angesicht schön weiß und klar, die Wurzel geröstet und in Aschen gebraten, mit Rosenöl zerstossen und übergeleget, ist dem Brand sehr dienlich, es sey vom Wasser oder Feuer geschehen. Mit Knoblauch geröstet, und in rothem Wein zerstossen, bringet den Kindbetterinnen ihre natürliche Farbe wieder, das Angesicht alle Abend damit angestrichen, und des Morgens frühe

frühe wiederum mit Gerstenwasser abgewaschen.

Die Tulipen oder Tulipanen sind sehr schöne Blumen von fast unzehliger Art und Farbe schattiret, gelb, roth, weiß, grün, blau, weißgelb, Citronengelb, Pomeranzengelb, Saffrangelb, Ziegelroth, Zinnoberroth, Purpurroth, Braunroth, Schneeweiß, Milchweiß, Silberweiß, Aschweiß, u. s. f. a. Es giebt auch gedoppelt oder eingesprengte, als gelb und roth, roth und weiß, weiß und grün, und dergleichen so mancherley Gattungen, daß es scheinet, die Natur habe hierinnen alle Mahlerey übertreffen wollen.

Aus dieser Quelle sind auch die seltsamen Namen der Tulipen entstanden, wormit sich sonderlich die Niederländisch- und Französischen Gärtner belustigen, indem sie die Austheilung nach den ersten Liebhabern solcher Blumen, oder nach den eignen Namen ihrer Landschaften, Admiralen, Generalen, oder fremden und ausländischen Potentaten eingerichtet.

Weil nun in Erkaufung der Zwiefeln von Tulipanen und dergleichen Blumenwerk viel Betrug unterlauft, so ist dieses ein Mittel, nicht betrogen zu werden, wenn man in einen Garten kommet, da sothane Waare zu Kauf, man lasse ihm nemlich die Blumen, welche gefällig, mit samt den Zwiebeln, aus dem Erdreich in Gegenwart ausheben, und nehme sie mit nach Hause. Ferner drücke man einer jeden den Stengel oben hart unter

der

der Blumen mit zween Fingern also, daß der Stengel etwas dick werde; darnach hänge man das ganze Gewächs umgekehret auf, so daß die Zwiebeln oben und die Blume unten komme. Solchergestalt ziehet die Zwiebel allgemach den Saft aus dem Stengel nach sich, und erhält sich dadurch, als durch ihre Nahrung, etliche Monat, bis man sie bequem wieder ins Erdreich versetzen kan; jedoch muß das Gemach etwas lüftig seyn. Desgleichen kan man auch wohl eine blühende Tulipanen ausgraben, die Zwiebel absondern, sie in frischem, doch trocknen Sand in einem lüftigen Keller verscharren, und sie daselbst bis auf die Zeit der Einsetzung ohne Schaden aufheben.

Wer schöne Tulipanen durch Saamen gewinnen will, der sammle solchen von den spätten, die entweder ganz weiß, oder die roth eingesprengt, auch beyderseits mit schwarzen oder blaulichten Nägelen gezieret sind, und zwar wann er so reif, daß die Saam-Köpfe bärsten. Diesen säe er so fort denselben Herbst wieder auf Gefäß in bequemes Erdreich. Nach dreyen Jahren allererst pflanze er die jungen Bulben in ein Gartenbeet; wann sie darinn abermals drey Jahr gestanden, so fangen sie an, Blumen zu geben: Unter welchen so etliche neue und ungemeine, dieselbe müssen in Zeiten abgebrochen werden, damit sie nicht in Saamen gehen, sondern vielmehr die Zwiebel gestärket werde.

Die

Die köstliche Tulipanen, sonderlich die frühzeitige bunte, müssen alle Jahr ausgehoben werden, sonst leiden sie Schaden, und indem man sie wegen der Vermehrung länger stehen lässet, vergehen bisweilen die Hauptzwiebeln; die gemeinen aber können nur um das andere Jahr umgesetzet werden. Die Aushebung soll geschehen, wann der Stengel vertrocknet, oder um Jacobi. Die Muttererde nehme man nicht also fort ganz genau hinweg, sondern lege sie erst 8. Tage auf eine trockne lüftige Kammer, darnach reinige man sie etwas mehr, und lasse sie ferner also bloß liegen bis zur Einpflanzung. Man kan sie auch also über Land versenden, wenn sie mit trocknen Erdmoos in eine Schachtel sauber eingebacket werden.

Woferne, wann die Tulipen in ihrer Blühe sind, eine heftige Hitze einfället, pflegen sie mit Unwillen ihres Herrn allzuschleunig abzublühen, und dem Lustgarten ihre Zierd gar zu frühzeitig zu entziehen. Solche Flüchtigkeit zu verwehren, ist kein besser Mittel, als ihnen gegen der Sonnenstrahlen Schirme aufzurichten, oder sie mit angeflöckten leinen Lacken zu bedecken.

Von den blutfärbigen Tulipen ist dieses denkwürdig, daß sie in der Farbe sehr unbeständig, also, daß eine Zwiebel, welche diesen Sommer eine überaus schöne Blume trug, öffers das folgende Jahr eine ungestalte und verächtliche bringen wird. Dargegen geschicht

es

es auch, daß aus einer Zwiebel, so etliche Jahr aneinander geringe rothe oder gelbe Blumen bracht, einmals eine sehr zierliche und wohlgebildete aufwächset: Jedoch schlägt diese letzte Veränderung mehrentheils aus zum Verderben sothaner Zwiebel im folgenden Jahr, gleich als wann selbige ihre äusserste Kraft damals zusammen gezogen, um vor ihrem Untergang noch den letzten Glanz, als ein verlöschendes Licht, zu Trost des Gärtners, von sich zu geben.

Wir wenden uns anjetzo von den Tulipanen zu andern Blumengewächsen, und zwar zum Freysamkraut, Dreysaltigkeitblumen und Herbstvioleten genannt. Diese wollen einen trocknen und sandigten Boden haben, werden im Frühling gepflanzet, und tragen ihre Blumen bis in den Herbst, bißweilen biß in den kalten Winter: Man solle sie aber oft und viel begiessen, und ihr wohl pflegen und warten.

Freysamkrautblättlein, oder der Saft darausgepresset, durch den Mund eingenommen, ist sehr dienlich, die Wunden damit zu heilen. Die Blättlein gesotten und getrunken, sind den jungen Kindern dienlich, welche mit dem Fraisch behaftet sind. Freysamkrautblätter gedörret, zu Pulver gestossen, und in rothschillerenden Wein eines halben Löffels voll getrunken, heilen den Bruch.

Die Kaiserskrone ist dermassen bekannt, daß es keiner Beschreibung ihrer äusserlichen Gestalt bedarf: Aber dieses ist an ihr merkwürdig, daß ein jedwedes Blumenblat am Bo-

den ein weisses Kügelein in Gestalt einer Perlen hat, darinn eine Feuchtigkeit verschlossen, welche als ein klares Wasser allmählig heraus schwitzet. Sie wird abgetheilet, erstlich in die bleiche und rothgelbe, hernach in die einfache und gefüllte mit zwey oder dreyfacher Ordnung der Blumen, item, in wohl und sehr übel riechende.

Sie erfordert ein sehr lucker und wohlbereitet Land; solle man also Schaaf oder Kühmist tief hinunter graben, alsdann Erde darüber schütten, und die Zwiebel also hinein legen, daß sie selbst nur das Erdreich berühre, ihre Zasern aber sich herunter in den Mist erstrecken mögen. Auch will die Kaiserkrone an einen solchen Ort gestellet seyn, da sie die stetswährende Gegenwart der Sonnen nicht ertragen darf, sonst fällt die Blume bald ab. Sie blühet im April oder May, und ist alsdann der Lustgärten prächtigste Zierde. Ihr Saamen giebt zwar junge Pflänzlein, welche aber nach dem achten Jahr erst Blumen tragen; dannenhero sie durch Absetzlinge sollen fortgepflanzet werden, wie andere Kielwerk, jedoch, daß ihre Zwiebeln nicht über 8. oder 10. Tage über der Erden bleiben.

Man soll die Kaiserkronen und dergleichen Zwiebelblumen nicht ehe abbrechen, bis die Blumen ihre rechte Vollkommenheit erlanget, und die Blätter angefangen welk zu werden, sonst pfleget die Zwiebel von dem häufig angezogenen

Saft,

Saft, weil er nirgend hin vertheilet werden kann, an zu faulen.

Schlüßelblümlein, Primulæ veris, zu Latein genannt, haben den teutschen Namen bekommen, weil sie im Frühling zeitig blühen, und unter den ersten sind, welche die Jahrzeit der Blumen aufschliessen. Auf den halben May ist die Blüte gemeiniglich vergangen, die Blätter vergehen endlich auch, die Wurzel aber stärket sich in der Erde den Winter über, und treibet gegen den folgenden Frühling wieder an. Wird im Herbst oder Frühling zertheilet, und in guten Grund gesetzet; dauret also über Winter.

Der Ringelblumen werden unterschiedliche Arten gefunden, nämlich schwefelgelbe, hochgelbe, gefüllte, die entweder in oder auswendig roth sind, item spanische Ringelblumen, welche keine Blümlein neben sich haben. Diese mehren sich von dem ausgefallenen Saamen zwar selbst, gerathen aber nicht so schön und voll, deßwegen jätet man sie lieber aus, und säet im Vollmond solchen Saamen, der auch im Vollmond eingesammlet worden, alsdann erlanget man schöne Blumen.

Sechstes Kapitel.

Von den Paßionsblumen, Fritillarien, Papeln, spanischen Klee, Rosen von Jericho, Ranunculen, Sonnenblumen, Rittersporn, Safranblümlein, Anemonen und Rabellen.

Die Paßionsblumen werden häufig im Königreich Peru gefunden, sonderlich in der Landschaft Cusco, wo selbst es eine Frucht, den Granatäpfeln gleich, hervor bringet, dannenhero die daselbst wohnenden Spanier sie Granadilla genennet. Auf den Blättlein dieser Blumen finden sich um und um einige Linien einer ausgebreiteten Geißel gleich, auf der Blumen aber stehen solche Fasern, welche sich vier Nägeln und vier Hämmern vergleichen. Und dieweil bey der Creutzigung unsers Heylandes und Erlösers dergleichen Instrumenten gebrauchet worden, so ist davon der Name Passionsblume entstanden.

Sie wird in Europa von dem Saamen, der aus Italien kommet, aufgebracht, und hernach wie andere Scherbengewächse erhalten; man mag sie aber auch von den alten Stöcken abreissen; wann die Blume, so gar eine kurze Zeit blühet, verwelcket ist, wird das Kraut und Stengel abgeschnitten. Die Wurzel ist an dieser gemeinen Paßionsblume weiß, man

hat aber jetzt auch eine andere Art, an welcher die Wurzel gelb, und die Blume grün mit braun vermenget.

Fritillarien haben den Namen von Fritillo, oder Schachspielbret, weil die gemeinsten unter denselben eben so bund geschäcket, wie wohl es auch andere Arten giebt. Es giebt unterschiedliche Arten Fritillarien, nämlich frühzeitige mit Purpur gescheckten Blumen; frühzeitige mit weissen Blumen; Gelbgrüne mit Violenblumen; späte gelbgrüne; Gelbe mit rothen Schecken; und kleine schwarze. Es giebt auch Lichtbraun und weisse mit zweyfachen Blumen, mit über sich stehenden, und mit unter sich stehenden Flecken dick aneinander gesetzten Blumen.

Diese Blumen wollen nicht lang, und über 10. oder 12. Tage nicht aus der Erden bleiben, und im Setzen wohl beobachtet werden, daß ihre Spitzen oder Augen über sich gehen. Welche versuchet die Fritillarien durch Saamen zu vermehren, die haben befunden, daß er sehr lange in der Erden liege, ehe er seine Blätter zu weisen anhebt, von welcher Zeit an, verfliessen noch wohl drey Jahre, ehe solche Saamenpflänzlein Blumen bringen.

Der Pappeln oder Herbstrosen giebts vielerley Farben, und blühen die krausen Pappeln auch im Herbst. Diese, wann sie vom ausgesäeten Saamen etwas erwachsen, werden im Vollmond versetzet, da sie dann schön dick werden, und etliche Jahre dauren; Es können

auch die alten zertheilet werden. Krause Pappeln werden jährlich von Saamen gezogen.

Der spanische Klee mit über die Massen schönen weiß und blutrothen Blumen blühet fast den ganzen Sommer über. Ist ein schönes Scherbengewächs, wird von seinem Saamen aufgezogen, und blühet nicht das erste Jahr; muß auch den Winter über im Keller nicht viel begossen werden, dann es sonsten gerne rostet.

Die Stäudlein der Rosen von Jericho haben eine holzigte schlechte Wurzel, aus derselben wachsen bald von der Erden an, viel harte Zweige dicht beysammen, welche sich oben nicht auswerts lenken, sondern inwerts also zusammen schliessen, daß das Gewächs kuglicht anzusehen. Die Blätter sind nicht groß, ein wenig gekerbet, aschfärbig, etwas rauh, stehen einzeln nur hin und her. Die Blumen sind gleichfalls ganz klein, weiß von Farben, stehen traublicht und zwar innerhalb der geschlossenen Zweige und Blätter, haben aber nichts von Rosengestalt an sich. Die Knöpflein, so nach den Blumen erscheinen, bestehen aus zweyen Fächlein, deren jedes ein Saamkörnlein in sich hält, so an Größe, Farb und scharfen Geschmack fast einem braunen Senfkorn gleichet, nur daß es nicht ganz rund, sondern etwas platt ist. Wann man guten frischen Saamen habhaft werden kann, so sind die Rosen von Jericho, sonderlich in heissen Sommern, nicht

allein

allein zu zielen, sondern auch zur Reiffung des Saamen zu bringen.

Der Hanenfuß oder Ranunculus ist unterschiedlicher Gattung in denen Blumengärten anzutreffen: 1. Gelb gefüllt mit knottichten Wurzeln, sonst dicke Schmalzblumen genannt. 2. Rothgefüllter gemeiner Hanenfuß 3. Der einfache leibfarbe Hanenfuß. 4. Asiatischer Hanenfuß mit doppelten Blumen. 5. Der schattirte roth und gelbe. 6. Der grosse Hanenfuß mit bleichgelben Blumen. 7. Das gefüllte Walohänlein. 8. Gemeiner weisser und gefüllter Berghanenfuß. Diese Blumen blühen, nachdem sie geleget werden, zu unterschiedenen Zeiten. Der gelbe Hanenfuß, oder die Schmalzblume, muß wie sonst das Zwiebelwerk gesetzet werden.

Diese Blumen mehren sich in ihren Wurzeln, müssen bis zur Blüte viel Sonnen haben, in derselben aber, damit sie nicht zu bald vergehen, von der Sonnen verwahret werden, und bey keinem andern Gewächs stehen.

Die großen und kleinen Sonnenblumen, welche auch Nebenblumen haben, werden von ihren schwarzen Kernen, die man im Frühling stecket, aufgezogen. Sie haben den Namen davon, weil sich ihre große Blume nach der Sonnenwärts hänget, wiewohl dieses viel andere Gewächse auch thun, die sich niemals nach Norden, sondern Südwerts nach dem Ursprung der meisten Wärme wenden. Wann man diese will hoch und dick vom Stamme

haben, so muß man die Saamenkörner in fettes Erdreich stecken.

Einige pflegen von den Stengeln, daran die Blätter hängen, wie auch von den Blumenknöpfen ein Essen also zuzurichten; Sie nehmen sothane Stengel, weil sie noch jung und mürbe sind, scheiden die Blätter hinweg, die Stengel aber spalten sie Fingerslang von einander, und ziehen ihnen die auswendige Haut ab; ingleichen thut man mit den Blumenknöpfen, ehe sie aufblühen, scheelet sie auswendig rein, und siedet sie samt den gespaltnen Stengel mürbe, darnach gießet man das Wasser ab, schüttet hergegen Wein darüber, thut Butter, Salz und Muscatenblumen daran, und lässet es mit kurzer Brühe übersieden, oder machet darüber eine Brühe, wie man über die Artischocken zu machen pfleget. Aber dieses gehört füglicher in die Küche.

Der Indianische Brunkreß oder Goldgelber Ritterspor blühet im Herbst. Giebt ein anhenckendes liebliches Gewächs, kommet vom Saamen (auf den man fleißige Achtung geben muß, daß er nicht davon springe) herfür, und vergehet jährlich wieder, brauchet wohl Giessens. Sonsten werden mehr andere unterschiedliche Arten der Ritterspor gefunden, nemlich: Der einfache mit großen Blumen; die gefüllten an Farben blau, weiß, fleischfärbig oder gesprenget.

Dieses, wie auch der vorigen einfachen, kan man einen oder zween Tage vor dem

Vollmond ein ganzes Beet voll ansäen, nachgehends verziehen, daß die Stöcklein Spannenweit von einander stehen bleiben. Von den einfachen kan man leicht Saamen erlangen, die gefüllten aber tragen dessen wenig; derohalben wo man ihren Saamen suchet, muß man der Blumen mit Abbrechen schonen, sonderlich des mittelsten Blumenschosses, als dessen Saamen der kräftigste. Das Abnehmen solcher Saamen muß im Vollmond geschehen.

Die Saffranblumen werden in Oesterreich häufig gebauet, und durch ganz Teutschland an die Gewürzkrämer verhandelt. Die Pflanzung geschiehet also: Um Bartholomäi bereitet man lange Beete von solchem Erdreich, wie zu andern Zwiebelwerk bräuchlich, machet darein lang-aus etliche Durchschnitte oder Gräblein zweyer Zoll tief, setzet die Kiel aufrecht hinein, und zwar sechs Finger weit einen von den andern. Kurz vor oder nach Michaelis stossen diese eingelegte Kiel schmale Graßblätter, und zugleich ihre Saffranblumen heraus, welche man mit Fleiß alle Tage, sonderlich bey Auf- und Niedergang der Sonnen, abnimmt; die Graßblätter aber faulen nachgehends hinweg, und hat man weiter auf nichts Achtung zu geben, als daß die Beete folgendes Jahr von allem Unkraut sauber gehalten werden. Auf selbigen Herbst bringen sie abermal, und zwar in größerer Menge und Vollkommenheit ihre Blumen. Im dritten Jahr um Jakobi hebt man die

Kiel aus der Erden, trocknet sie ab auf einem Boden, und pflanzet sie um Bartholomäi wieder in andere frische Beete. Die Blumen dieses Saffrans sind von Farben Purpurviolblau, inwendig mit gelben Fasern welche Zafern allein ausgezogen und zum Gebrauch eingesammlet werden.

Noch vielerley andere Arten von Saffran werden gefunden, welche in fremden Landen wild wachsen, und theils auch bey uns in Gärten zur Lust gezielet werden. Die wenigsten derselben blühen im Herbst, die meisten im Frühling. Die Blumen sind weiß, gelb, Purpurfärbig, Violblau, geschecket, einfach, u. s. f. a.

Die Anemonen sind sehr anmuthige Blümlein, theils einfach von unterschiedner Farb und Größe. Sind entweder zahm oder wild; die wilden sind Purpurfärbig, und werden Kuchenschellen genannt, wachsen auch gern auf den Felsen und Klippen. Die Blumen präsentiren sich zu ungleichen Zeiten, nachdem sie geleget worden. Sie erfordern einen raumen Ort, viel Sonne, und ein gelindes Erdreich, welches nicht gar zu fett, sondern mit ein wenig kleinen Sande, wofern es von Natur nicht allbereit sandig, vermenget sey. Diese Mischung ist hierzu auch sehr förderlich, wann man reine Acker- und hole Weyden-Erde zusammen setzet, und etwas steinigten Bachsand hinzu thut. In dieses also zugerichtetes Erdreich lege man zwey Tage vor dem Vollmond

des

des Septembers die Wurzeln 4. Zoll weit von einander, also daß die Triebaugen, so viel man sie erkennen kan, aufwarts kommen, streue alsdann zween Zoll hoch Erde darüber, und warte ihrer bey trockner Zeit nur mit mäßiger Begiessung ab, damit sie dergestalt freudig heraus, beydes ins Kraut, und in die Blumen wachsen mögen.

Wann die Blühe vorbey, und das Kraut nun abfället, so warte man nicht über acht oder neun Tage, sondern hebe die Wurzel, weil sie der Fäulniß sehr unterworfen, wieder aus dem Erdreich, trockne sie im Schatten, säubere sie vom Koth, und erst nach 6. oder 7. Tagen, jedoch ehe sie noch anfangen hart zu werden, so theile man, was sich gerne will theilen lassen, schneide auch das Anbrüchige hinweg, so etwas vorhanden, bis der Schnit weiß und frisch scheine, lasse sie also auf einem Tische oder in einer Schachtel liegen, so werden sie einschrumpfen, und so hart werden, wie Horn oder Knochen. Jedoch schadet ihnen solche Härtigkeit nicht, sondern sie können also wohl ein halb Jahr dauren, wann man sie einzulegen nicht eher Belieben tragen mögte, sonst seynd zu ihrer Abtrocknung sechs Wochen genug.

Im Jenner füllt man ein Gefäß mit gehöriger Erde an, leget zween Tage vor dem Vollmond etliche Wurzeln hinein, so werden selbige nach Verlauf zweyer Monaten ihre Röslein bringen. Indessen lege man aber-

mal

mal andere Wurzeln ein im Hornung und Merzen, und allen folgenden Monaten, so kan man das ganze Jahr von ihnen frische Blumen, darunter jedoch zuweilen wohl einige mißrathen, oder gar ausbleiben, erlangen.

Die Rabellen oder Schweitzerhosen, oder sogenannter Mexicanischer Nachtschatten, werden nach dem neuen Licht zween Tage, vermittelst ihres Saamens, aufs Mistbeet gesäet, und wenn die Pflänzlein vier oder sechs Blätter bekommen, so versetzet man sie eben auf solche Zeit in gute gedüngte Erde, und so lange man Frost oder scharfen Reif vermerket, bestülpet man sie, weil sie gar zartlich. Die Blumen spielen in den Farben sehr schön. Wann der Saamen reif ist, so man das Stäudlein schüttelt, fällt er auf die Erden, und muß alsdann aufgelesen werden. Es ist auch möglich die Wurzeln durchzuwintern, entweder durch Bedecken im Garten, oder wenn sie ausgegraben, in Hexel oder Sande im Keller behalten, und hernach im Frühling wieder eingepflanzet werden, so bekommet man grössere Stöcke, und frühzeitigere Blumen. Dieweil aber in Gegentheil die Wurzeln leicht erstarren, oder anfaulen, so ist die jährliche Vermehrung durch den Saamen nicht ganz beyseits zu setzen.

Sieben-

Siebentes Kapitel.

Von denen wohlriechenden Kräutern: Basilien, Rauten, Münz, Thimian, Tenderich, Wohlgemuth, Hysop, Gartenhysop und Coriander.

Basilien wird im April und Mayen in feinsten wohlgemisteten Boden gesäet; stößt bald auf, sonderlich wann mans bald nach dem säen mit warmen Wasser ein wenig begiessen lässet. Dieß Kräutlein kan auch im Herbst gesäet werden: man muß aber vorhin den Saamen in Weineßig netzen, und auch hernach unterweilen damit besprengen, solcher Gestalt stösset es desto besser in die Aestlein. Wann man Basilienkraut in einen trocknen und dörren Boden und in die Sonne gesäet hat, so wächset es entweder zum Quendel, oder Kressen. So man Basilien gesäet hat, so soll man mit einer Welle oder Walze darüber fahren, und den Boden satt und steif machen; dann der Saame verdirbt sonst leicht in einem luckern Erdreich. Den Basilien soll man nicht wie andere Kräutlein, entweder des Morgens frühe, oder aber des Abends, sondern des Mittags begiessen lassen. Wo man will, daß der Basilien bald wachse, so soll man ihn oft und viel mit Händen, und nicht mit Jett-Eisen jetten lassen. Zwischen

dem

dem Agtstein und Basilien soll eine große Feindschaft seyn; dann wie der Agtstein die Strohhälme an sich zeucht, also sollen die Basiliensästlein und Zweiglein berührte Strohhälmlein weit von sich stossen.

Welche mit dem Hauptweh behaftet sind, oder für demselben sich fürchten, die sollen des Basiliengeruchs müßig gehen, dann sein Geruch verursacht Hauptweh und Schwermüthigkeit des Gehirns. Solches soll einsmals einem Italiäner begegnet seyn, dann selbigem, weil er so oft und viel an dieses Kraut gerochen, ist ein Scorpion im Hirn gewachsen, davon er auch letztlich hat sterben müssen. Die beste und kräftigste Wirkung, welche dieses Kraut haben soll, ist diese, daß welche schwangere Weiber Basilienwurzel und eine Schwalbenfeder in ihren Kindsnöthen in den Händen halten, dieselben ohne einigen Schmerzen gebähren sollen.

Die zahme und wilde Rauten mag weder Feuchte noch Kälte, auch keinen wohlgemisteten Grund leiden, sondern es will allein dürres Land, still von Winden, und dahin die Sonne am meisten scheinet, haben. Darum soll man die Rauten im Winter allezeit mit Aschen beschütten; sintemahl dieselbbige, ihrer natürlichen Wärme halber, den Frost und die Kälte vertreibet.

Dieses Kraut kann man im Merzen- August- und Herbst-Monat säen, jedoch so wächset es besser, wenn man die Wurzel oder Aestlein

lein setzen und pflanzen lässet. Wann die Rautenstaude alt wird, so wächset sie zu einem Baum, darum soll man alle Jahr im zweymal die Aeste und Nebenstengel bis an die Wurzel abschneiden, und auf solche Weise erneuern. Keine Rautenstaude soll man, wo es möglich ist, blühen lassen; dann wann sie blühet, so verdorret sie desto eher. Das Kraut hat, wie man sagt, eine sehr wunderbare Art an sich, dann von Stund an verdirbts, wann ein Weib, indem sie ihre monatliche Zeit hat, dasselbe nur mit ihren Handen berührt, oder sonst nahe dazu tritt. Will man schöne und wohlriechende Rauten haben, so soll man sie unter einen Feigenbaum in Schatten, oder in eine Feigenrinde pflanzen, dann die Schärfe der Rauten wird durch die Complexion des Feigenbaums gemildert.

Man sagt von den Rauten, daß sie viel schöner wachsen, wann man die Rautenschößlein in die Bohnen oder Zwiebeln stecket, und also miteinander in das Erdreich setzet. Auch sagt man weiter, daß die Raute dem Schirling ganz zuwider sey. Die wilde Raute ist viel einer größern Würkung als die zahme, sie ist aber sehr schädlichen Geruchs; und zwar, so hat sie eine solche Schärfe bey sich, daß wo sie dem Gesicht nahe kommet, gemeiniglich die böse Räude darauf zu erfolgen pfleget.

Der Saame von wilder und auch zahmer Raute ist einer solchen hitzig und trocknen Natur, daß er den natürlichen Saamen im Menschen

schen austrocknet, und die Personen ganz unfruchtbar machet.

Die Raute ist ein herrliches Mittel wider Gift, dannenhero wann das Wieselein mit der Schlangen kämpfen will, so gebrauchet es zuvor die Raute. Es ist auch ein stattliches Mittel wider die hinfallende Sucht, und das Fraislein, welches ohngefehr von einem Bauren erfunden worden. Der Rautensaft vertreibet die Verdunklung der Augen, stillet das Blut, so aus den Nasenlöchern fliesset, und lindert die Ohrenschmerzen, wann man ihn in die Augen, Nasenlöcher und Ohren triefen lässet.

Die Garten und wilde, oder Roßmünz will weder Mist noch feist Erdreich, noch viel Sonne haben, sondern sie ist viel lieber am feuchten Ort, oder nahe am Wasser. Wo aber solches nicht kann geschehen, so soll man sie zum öftern sprengen, sonst verdirbt sie. Dieses Kraut wird mehr gesäet als gepflanzet: soll es aber gepflanzet werden, so muß man entweder die Wurzel oder junge Schößling im Herbst oder im Frühling setzen.

Wann man keinen Gartenmünzsaamen bekommen kann, so soll man an dessen statt den wilden Münzsaamen säen, und die Spitzen untersich gegen den Boden setzen, damit ihm also die wilde Art benommen, und das Kraut gezähmet werde. Wann die Münz groß gewachsen, soll man sie mit keinem Eisenwerk angreifen, dann wo solches geschieht, so verdirbt sie. Es ist nicht vonnöthen, daß man dieses

Kraut

Kraut alle Jahr säen lasse, dann es wächset ohne pflanzen, oder säen, und ist von sich selbst fruchtbar.

Die Münz gestossen und Pflasterweiß auf die harte geschwollene und volle Milchsbrüste geleget, erweichet dieselbe, und verhindert, daß die Milch nicht gerinne noch klotzigt werde. Münz und Salz miteinander zerstossen und aufgelegt, ist sonderlich gut für die Bisse der wütenden Hunde. Münz zerstossen und Pflasterweiß übergelegt, stärket den blöden Magen, und hilft der Däuung. Ein Stenglein oder zwey von diesem Kraut mit Granatensaft eingenommen, stillet das Aufstossen des Magens, das Erbrechen und das Cholerische Wesen. Münzkraut ist denjenigen Personen treflich gut, welche den Geruch verlohren haben: Sie sollen oft daran riechen, und dasselbe vor die Nasen halten. Die Blätter gedörret, zu Pulver gestossen, und mit weissen Wein den Kindern eingegeben, tödtet die Würmer im Leibe.

Welche gerne Milch essen, die sollen alsobald der Münzblätter darauf im Munde kauen, damit sie ihnen im Magen nicht gerinne, dann das Münzkraut hat solche Würkung, daß sie die Milch nicht lässet zusammen lauffen. Es erhält die Käse daß sie nicht faulen oder verderben, wo man sie mit Münzensaft, oder mit Brühe, darinn dieses Kraut gesotten hat, besprenget. Die wilde oder Roßmünz erfodert gleiches Erdreich wie das Münzkraut, treibet

die monatliche Weiberflüsse, man nehme sie ein, oder lege sie auswendig über.

Der Thymian wächset viel eher auf, wann er gepflanzet, als wann er gesäet wird. Dieses Kräutlein will gute Sonnenreiche, nahe am Wasser und doch dürre Orte haben, und muß mitten im Merzen, in einem guten Grund gepflanzet werden, damit die jungen Zweiglein desto eher anklieben, und es desto freudiger, dicker und schöner wachsen möge. Den Thymian soll man mit dem Wasser begießen lassen, darinn das gedörrt und zerstoßne Kraut vorhin einen ganzen Tag gewässert worden.

Wann man will Thymian-Saamen haben, so soll man ihn sammt den Blümlein sammlen, dann er wächset aus den kleinen und zarten Blümlein, und kann nicht von ihnen geschieden werden. Thymian in Wein gesotten, und Pflasterweiß übergeleget, vertreibet den großen Schmerzen in der Hüft, zertheilet die Leibesbläste. Wann Thymian vor der Nasen des Kranken zerrieben wird, so machet dieses Kraut denjenigen, der mit der fallenden Sucht behaftet, wieder zu sich selbst kommen. So man dieses Kraut in weissen Wein oder lauterer Milch gebrauchet, so ist es melancholischen Leuten sehr dienlich.

Tenderich begehret kein feist noch gemistet Erdreich, sondern freye und sonnichte Luft und Boden. Thymian und Tenderich sind zwey sonderbare Kräutlein, davon man die Biene

kann

kann ernähren: Man machet auch die Speise davon schmackhaftig.

Wohlgemuth, sonst wilder Majoran genannt, begehret rohe, steinigte, kiesichte und weiche Erde. Dabey will es aber zum öftern= mal gemistet und begossen seyn, so lang, bis es herfür stößt und aufgehet, unangesehen, daß es allenthalben hin und her von sich selbst unbegossen, und ungedunget zu wachsen pfleget. Dieses Kraut mag man aus den jungen Schößlein zielen und pflanzen, und das unterste über sich setzen, damit es von neuem wiederum stoße; Es kann auch von seinem Saamen wieder gesäet werden, und je älter solcher Saamen ist, je eher gehet das Kraut auch auf, unangesehen, daß es sich nicht eher als am dreyßigsten oder vierzigsten Tag sehen lässet. Wohlgemuth pflegt man an vielen Orten nahe zu den Bienenstöcken zu pflanzen, dann die Immen oder Bienen haben dieß Gewächs gern, und machen treflich gutes Hönig daraus.

Wann man dieses Kraut in Wein siedet, und über die Nieren schlägt, so benimmt und vertreibt es die Harnwinde. In Wein gesotten und getrunken ists treflich gut wider die Bisse der giftigen Thiere, oder wider die Scorpions und Spinnenstiche. Wann man Wohlgemuth mit Gerstenmehl siedet, und Pflasterweiß überleget, so zertheilet es die Ohrengeschwär. Die Brühe, darinnen Wohlgemuth gesotten ist worden, stärket das weisse Geäder, und die blöde Glieder des Leibes. Wohlge-

muthblumen und die Blätter in einem irdenen Scherben über dem Kohlfeuer gedörret, darnach in ein Lümplein eingebunden und auf das Haupt gelegt, heilen alle kalte Flüsse.

Hysoph oder Isop ist außer dem wilden zweyerley; einer trägt weisse, der andere blaue Blumen, vermehret sich sowohl von der Wurzel, als von dem Saamen. Begehret keinen feisten noch gemisteten Boden, sondern will allein freye Luft und gute Sonne haben. Dieses Kraut kann man im Frühling, wann Tag und Nacht gleich sind, pflanzen und zielen, darnach im Augustmonat beschneiden, dörren, und die Speise damit anzumachen behalten. Isop dienet wider die Lungensucht, und befördert der Weiber Zeit, wann man nämlich das Kraut kochen lässet, und die Brühe alle Morgen nüchtern trinket. Man sagt, daß Isop-Sirup mit viermahl so viel Tag und Nacht gebrennten Wasser zum öftermal eingenommen und getrunken, den Grieß und Lendenstein treibe. Hysop mit Rauten Honig und Wasser gesotten und getrunken, hilft denjenigen, welche kurzen Athem haben, und heilet den alten und schweren Husten.

Saturey soll man in keinen festen und gemisteten Boden weder säen noch setzen, sondern allein wo viel Sonne ist, dann man siehet oftermals, daß er vor sich selbst an dürren magern Orten wächset. Jeder Saturey wächset holdseeliger und schmackhafter, wann er unter die Zwiebeln gesäet wird. Satureyblätter und

Blu-

Blumen auf dem Haupt Kränzleinweise getragen, erwecken diejenigen Personen, welche mit der Schlaffucht beladen sind. Ein Pflaster aus Saturey und Weitzenmehl gemachet und übergeschlagen, heilet das Hüftweh.

Der Coriander mag wohl allerley Grund leiden, aber doch wächset er viel besser in feistem neuen Grund, und sucht allezeit warme Luft. Derjenige wird auch allezeit besser, welcher in der Sonne, als derjenige, welcher im Schatten gewachsen ist. Wann man Coriander will säen, so nehme man den allerältesten Saamen, welchen man haben kan, dann je älter der Saamen, je besser er auch ist, nur daß er nicht verlegen sey, auch nicht wurmstichig, schimmlich und garstig, man soll ihn in ein feist und feucht Erdreich säen, und gleichwohl den dürren und magern Boden nicht verachten. Will man, daß der gesäete Coriander bald soll aufstossen, so muß man den Grund zwey Tag vorher dungen und bemisten, und den Saamen in Wasser wässern. Wann man will den Grund, in welchen Coriander soll gesäet werden, bemisten, so muß solches mit Schaaf oder Geißmist für allen Dingen geschehen.

Coriandersaamen oft und vielmals gebrauchet, machet das Hauptwehe, und beweget das Hirn, nach anderer Speise geessen, stärket die Däuung, und zertheilet die Bläste. Er muß aber vorhero auf nachfolgende Weise bereitet werden: Man soll den Saamen dörren, darnach guten und starken Wein und scharfen Essig mit-

miteinander vermischet darauf giessen, und also 24. Stunden lang die Coriander Körnlein beitzen, wiederum dörren, und zur täglichen Arzney behalten. Coriander Saamen in Weineßig zerstossen, und das grüne Fleisch damit gebeitzet, behält dasselbe frisch, und verschaffet, daß es nicht stinkend werde. Wann man den Coriander Saamen mit Granatensaft den Kindern eingiebt, so tödtet er ihre Leibeswürmer. Der Saft mit Bleyweiß, Silberschaum, Weineßig und Rosenöl vermischet, heilet die schuppichten Flecken und Röthe des Angesichts.

****

Achtes Kapitel.

Von dem Roßmarin, Salbey, Wermuth, Quendel, Jasmin, Kümmel, Dill, Anis, Poley, Ammi, Traubenkraut, Stabwurz und Fenchel.

Der Roßmarin liebet vor allen Dingen ein ziemlich fettes Erdreich, wächset allenthalben, jedoch am allerbesten gegen dem Meer, daher er seinen Namen bekommen hat. Junge Roßmarin Schößlein, oder die Wurzel, soll man im Frühling und Herbst im warmen Ort, oder auf das wenigste, wo die Sonne am meisten scheint, welche nicht zu feucht, noch gegen dem Nordwind gelegen, setzen und pflanzen. Dann der Roßmarin kann gar kein Kälte leiden,

den, darum soll man die Gewächs gegen die Mittagssonne, nahe an die Mauer pflanzen. Die rechte Zeit aber den Roßmarin zu pflanzen, ist, wann er anfähet auszuschlagen, und junge Blätlein zu bekommen; Alsdann soll man junge Zweiglein oder Schößlein nehmen, dreyer Finger tief ins Erdreich setzen, und den Grund obenauf wohl tretten. Oder soll das Stäudlein oder Roßmarinstöcklein, so es zu dick stehet, von einander theilen, und so tief, wie oben gemeldet, in das Erdreich setzen, dann also wächset es ohn einiges Begiessen desto mehr; es wäre dann, daß man es bald nach dem Pflanzen, sonderlich wann das Erdreich zu feist ist, auch mit Wasser wollte begiessen; jedoch iemehr dieses Gewächs gefeuchtet wird, desto dicker wächset und blühet es.

Indem der Roßmarin noch jung ist, so muß man fleißig darum lassen jetten und säubern; er begehret keinen Mist, sondern guten Boden, und daß er mit gutem Erdreich zugedecket werde. Der Roßmarin wächset vortreflich, wann man von Weintrusen oder Steingeröhr unter die Wurzel schüttet.

Es gibt zweyerley Roßmaringeschlecht, das eine trägt Saamen, das andere nicht. Etliche setzen und zeugen hauffenweise Roßmarin nahe an die Bienenstöcke, allein um der zeitigen Blüte willen, und weil die Bienen dieses Kraut sehr lieb haben, bleiben treflich gesund dabey, machen viel besser Honig davon, als die an-

dern Bienen, welche solche Roßmarinblüt nicht versuchen. Man kan die Roßmarinblümlein zwey Jahr gut und frisch behalten, wann man sie mit Fleiß lässet ablesen, und sonst kein ander Ding darunter kommet, und in der Sonnen ein wenig zuvor trocknet, damit sie also ihre Frischheit verlieren, hernach aber erst in Schatten dörret; dann man soll keine Roßmarinblüt aufheben, und beyseit thun, sie seye zuvor wohl gedürret.

Zu böser Pestilenzischer Zeit ist es gut, einen Rauch von Roßmarin zu machen, dann derselbe vertreibet die böse giftige Luft, Roßmarinblüt und Bläter sind treflich gut wider den Kopfschmerzen. Der aus Roßmarin gemachte Conservenzucker stärket den Magen, ist behülflich wider die Melancholey, fallende schwere Krankheit, Gicht und Lähme. Der Saame mit Pfeffer und weissen Wein getrunken, heilet die Gelbsucht, und öfnet die Verstopfung der Leber. Wann man Roßmarin in die Lauge leget, und das Haupt damit zwaget, so stärket und kräftiget er das Hirn, und lässet das Haar nicht ausfallen.

Die kleine, breite und große Salbey wird von den kleinen abgebrochenen Aestlein oder Nebenschossen in der Wurzel, und auch von der Wurzel selbst im Frühling und Herbst gepflanzet. Man pfleget sie aber auch gleich zur selbigen Zeit zu säen. Die Wurzel hat treflich gerne, daß man sie um und um mit der Laugasche beschüttet.

Die

Die Salbey schläget kein heisses noch kaltes Wetter aus, wiewohl sie doch von Natur in unfruchtbarem, rauhen, steinigten Erdreich pflegt zu wachsen, wie es dann auch an vielen Orten in Spanien und am Gebürg häufig wächst, und die nächst beyliegende Flecken und Dörfer sonst kein anver Holz als Salbey zu brennen pflegen. Wann man will die Salbey schön und groß haben, so muß man die Stöcklein wohl umhauen, und die Blätter, welche abfallen und faulen, sauber auflesen.

Die Salbey wird gar oft von den Krôten vergiftet, indem sie dieselbe oben und unten benagen. Vor dieses Unheil kan man kein anders Mittel gebrauchen, als wann man eine Raute neben die Salbey pflanzet; dann die Krôten und Schlangen fliehen nicht allein vor der Raute selbst, sondern hassen auch ihren Schatten.

Die Salbey von einer schwangeren Frauen genutzet, erhält die empfangene Frucht, und theilet ihr das Leben mit. Ja es disponiret auch die Mutter zur Empfängiß, und machet die Weibspersonen fruchtbar. Die Historienschreiber berichten vor wahrhaftig, es haben die Coptischen Weiber in Egypten, nach erschröcklicher Pestilenz-Seuche, woran sehr viele Menschen gestorben, von gekochten Salbey getrunken, und seyen davon treflich fruchtbar worden. Man machet auch Bähungen aus gesottenem Salbey für das Zittern der Hän-

de und anderer Glieder. Sie stärket die Mutter, macht die Frucht in Mutterleib stark und kräftig, wie erst gemeldet. Man soll zum öftern Salbey in der Speise oder sonst ausserhalb desselbigen essen, wann man will Lust und Begierd zum Essen bekommen, und die übrige böse Feuchtigkeit des Magens reinigen. Die Salbey lindert den Schmerzen des Haupts, und säubert die Zähne und das Zahnfleisch. In Wein gesotten und gebrauchet, macht einen wohlriechenden Athem; das distillirte Wasser macht das Gesicht hell und heiter.

Wermuth ist ein gemeines Kraut, welches doch von allen Zeiten her ist bekannt gewesen, dann solches bey den alten schon für köstlich und hoch ist gehalten worden, als welche solches, um wichtiger Ursachen willen, bey den Gottesdiensten und Triumphen gebrauchet. Der Wermuth wächst zwar gerne in den Gärten, wohin man ihn auch pflanzen soll, damit man ihn bey Handen zu alltäglichem Gebrauch haben kan. Allein es ist auch dieß zu wissen, daß sich selbiger durch seine Verpflanzung nicht verbessere, dannenhero derjenige, so auf den Bergen wächset, und Absynthium montanum oder Romanum genennet wird, weit kräftiger und stärker, aber auch niederer und kleiner ist als der ander. Er hat sehr große Kraft im Heumonat; Wann man ihn will pflanzen, sonderlich den wilden, soll man die Wurzel verdrehen und wenden.

Der

Der Wermuth hat in vielen Stücken eine verwunderliche Natur, spricht D. Jonstonus, denn er selbst ist bitter, doch sein distillirtes Wasser in etwas süßlicht. Dannenhero viele darvor halten, er habe doch in seinen innersten Theilen etwas süsses bey sich. Man muß aber die Sache der Zärtlichkeit der innern Theile zuschreiben. Sintemal selbige gar leicht in Dämpfe können resolviret, und durch Wärme des Feuers subtil gemachet werden, und also ihre Bitterkeit verlieren. Die Laugen, woraus sein Salz bereitet wird, stecket die Hände dermassen an, daß sie fast alle Empfindlichkeit verlieren sollen.

Man hält davor, spricht der obgedachte Jonstonus daß wann man die Kinder, ehe sie zwölf Wochen alt werden, mit Wermuthsaft an Händen und Füssen beschmiere, sie keine Anstösse weder von Hitze noch Kälte ihre ganze Lebenszeit haben. Eben dieser Autor erzehlet, wann man eines Kindes Leib über und über mit Wermuthsaft reibe, so werde es nicht krätzig werden.

Der Wermuth, unter allen seinen mannigfaltigen herrlichen Würkungen, stärket insonderheit den Magen, treibet die Galle, doch nicht den Schleim aus dem Leibe; um solcher Ursache willen pflegt man den Wermuthwein zu machen. Rechgraßwurzel mit den obern Wermuthschößlein gesotten und getruncken, heilet die Gelbsucht. Aus einem halben Pfund der obersten Wermuthschößlein, und dreyer

Pfund

Pfund Zucker einen Conservenzucker gemachet, und zum öftern gebrauchet, heilet die kalte verlegene Wassersucht, verhütet die Trunkenheit. Es ist auch eine widergiftige Arzney denenjenigen Personen, welche von tödtlichen Schwammen geessen, auch wider die Spinnenstich und anderer giftiger Thiere Biß. Wermuthsaft unter Pfersichkern vermischet, zerstossen und geessen, tödtet die Würmer. Wermuthblätlein zu Pulver gebrennet, Rosenfälblein darunter gemischet, und die Haare damit geschmieret, machet sie ganz schwarz. In die Behalter und Gewandkästen geleget, bewahret die Kleider vor den Motten und Schaben, vertreibet auch die Mucken.

Der Quendel wächset breit und frech, wann man ihn nahe an die Wasserbrunnen, kleine Bächlein, Schöpfbrunnen, in ungebauetem und trocknen Erdreich im Sommer, im Winter aber in gar feuchten Boden pflanzet oder säet, dann also bringet er desto grössere und breitere Blätlein, aber doch will er weder zu feisten noch mit Mist gedünaten, sondern allein an der Sonne gelegenen Boden haben, und ist ihm vorträglich, wann er zum öfternmal versetzet wird. Dieses Kraut wächset bisweilen aus Basiliensaamen, welches man nicht allzufleißig gezeuget hat. Quendel in Eßig und Rosenöl gesetzet, die Schläffe mit gerieben, stillet die große Schmerzen des Haupts. Mit Honig genutzet, reiniget er die Lunge, und hilft wider die fallende Sucht. Die Brühe,

darin-

darinnen Quendel gekocht, hilft wider Blähung, Geschwulst und Härtigkeit der Mutter. Der Rauch von Quendel gemacht, tödtet die Schlangen und andere böse giftige Thiere, und vertreibet die Flöhe. Gedörrter Quendel zu kleinem Pulver zerstossen, und einer Kronen schwer mit Wasser getrunken, heilet die Harnwinde, und treibet den Harn.

Der Jasmin wird auf gleiche Weise gezeuget wie der Roßmarin, dessen Pflänzlein werden aus Italien gepfropfet und ungepfropfet nach Teutschland häufig überbracht; er kann aber durch abgebrochne Zweiglein vermehret werden. Seine Blätter fallen den Winter ab. Man kann aus den weissen und holdseeligen Blümlein ein Oel machen, so man in süssen Mandelöl eine Zeitlang beitzet. Solches Oel stärket die Spannadern und andere Glieder, welche mit der Gliedersucht von kalter Ursach entspringend, geplaget werden. Eben auf solche Weise legt es auch das Grimmen und die Schmerzen der Därmer in den kleinen Kindern.

An den spanischen Jasmin mit grossen Blumen fallen die Blätter des Winters nicht ab; die Blumen sind zwar weiß, aussenher aber purpurroth. Sie übertreffen die von dem allgemeinen so wohl an der Grösse als Lieblichkeit des Geruchs sehr weit. Der gelbe gemeine Jasmin ist wegen der gelben Blumen angenehm, welche doch von Geruch gar schlecht. Der gelbe Indianische Jasmin hat sehr wohl-

rie-

riechende Blumen, und kann durch Ansetzung der gespaltenen Töpfe fortgepflanzet werden. Man muß aber hierzu der niedrigsten Rütlein am Stamm erwählen, einen Einschnitt bis an das Mark, fast wie bey den Topfnägelein thun, ein Steinlein darzwischen stecken, den Schnitt mit geweichter Kreide überstreichen, und einen kleinen Spalttopf behöriger Massen daran legen. Nachmals muß es fleißig begossen, von Kälte und Nordwinden sonderlich verwahret, nach einem Jahre vom Stamm abgeschnitten, und in ein besonder Geschirr versetzet werden.

Der Rautenjasmin wächset um Geneve wild an den Zäunen, anderswo will er fleißig gewartet seyn, und kommet doch nicht zu seiner Frucht, welche sind rothe runde Beerlein wie kleine Erbsen, darinnen der Saame verschlossen. Die Blätter sind der Rauten gleich, gemeiniglich drey und drey bey einander; Die Blumen gelb, und in 5. Blätlein zerschnitten. Die Wurzel kreucht in der Erden fort, und treibet junge Brut, daraus die Vermehrung geschieht. Der blaue Jasmin bringt seine draußliche wohlriechende Blumen Straußweise im April, und wird durch Zerreissung des Stocks mit den Wurzeln fortgebracht.

Den weissen Kümmel soll man im Majen im guten reinen und wohlgedüngten Grund säen; der Saamen ist gut zur Däuung, macht Harnen, zertheilet und vertreibet die Bläste. Wer will einen schönen großen Kümmel haben, der soll ihn in einen feisten warmen und gegen dem

Auf-

Aufgang der Sonnen gelegenen Land, unter die Kuchenkräuter (dann also wächst er viel besser) im Anfang des Majen säen. Dieses Kraut soll nicht bald nach dem Säen mit Wasser besprenget werden. Wann er aber aufgegangen ist, alsdann ist es Zeit, daß man ihn oftermals begiesse. Kümmel geessen, zertheilet die Bläste, welche über sich steigen, stillet das Grimmen im Leibe, und erlöset von den Harnwinden. Wider das geronnene Blut vom Schlagen ist gut, daß man klein gepulverten Kümmel vorhin bey dem Feuer gewärmet, bald nach dem Schlagen über den Schaden lege.

Der Dill will lieber gepflanzet als gesäet seyn, will aber dabey einen wärmlichen Grund und der nicht allzukalt sey, haben. Will man, daß dieses Kraut schön groß wachse, so muß man es zum öftern wohl begießen. Wann man will Dill säen, so ist nicht vonnöthen, daß man den Saamen mit Erdreich bedecke, und einscharre, dann den Dillsaame frißt kein Vogel. Der Dill hat eine sonderbare Würkung, das Grimmen und Aufstossen des Magens und das Erbrechen zu stillen. Er treibet den Harn, und befördert die Däuung des Magens, und zeitiget alle harte Geschwulst oder Beulen.

Der Anis begehret einen wohl erbauten, feisten und wohlgemisteten Boden. Dieses Kraut soll man im Merzen säen, und zum öfternmal mit Wasser besprengen. Diejenigen, welche zum Grimmen und Leibweh, Aufstossen des Magens geneigt sind, auch einen übelriechenden

Athem

Athem haben, und ein schön klares Antlitz begehren zu bekommen, wissen wohl, worzu der Anisſaamen alle Morgen gegessen gut sey. Nach dem Essen gebrauchet, befördert er die Däuung des Magens. Der Anisſaamen ist auch gut den Säugammen zu gebrauchen, dann er machet ihnen viel Milch.

Ammi begehret gleiche Wartung, Zielung und Erdreich wie der Anis. Dieses Kraut einmal gesäet, wächset hernachmals von sich selbst von dem abgefallenen Saamen auf der Erden. Ammisaamen ist gut für das Grimmen und Leibweh, so von der Mutter seinen Ursprung nimmt. Mit Wein getrunken, treibet er den Harn, doch muß solches selten oder wenig geschehen, dann er machet sonsten den Personen böse Farbe; sein Rauch reiniget den Leib.

Poley wächset vom Pflanzen und auch von Säen; das soll man aber merken, daß so man Poley von der Wurzel, oder von jungen Beyschößlein im Herbst pflanzet, so wachsen ihme die Blätter und Blumen ohngefehr mitten im Wintermonat. Poley eine Weile gepflanzet, bleibet hernachmals für und für, allein er will alle Jahr gesäubert und gejettet, dazu mit allem Fleiß begossen seyn. Poley ist eine vortreffliche Arzney wider die Wassersucht, dem Milz gut, vertreibet die Gelbsucht. Der Rauch von Poley tödtet die Flöhe und das giftige Ungezieffer. Poley im Wasser gesotten und Pflasterweiß aufgelegt, lindert das Hüfftwehe.

Tau-

Taubenkraut begehrt einen wasserreichen Boden und schattigte Luft, wann man einmal dieß Kraut gesäet hat, so bedarf es nicht, daß mans mehr säe, dann es wächset nachmals von sich selbst und in grosser Menge. Es wächst auch hoch, und wird fast groß, wie eine Staude. Taubenkraut hat fast solche Würkung wie der Thymian, dann es ist treflich gut für den kurzen Athem, und das Keuchen, und treibet den Harn. In die Behälter und Kästen zu den Kleidern gelegt, machet sie wohlriechend, und erhält sie für Motten und Würmern.

Der weisse Andorn zu Latein Marrubium, oder Prasium genennet, wächset gern allenthalben in einem jeden Grund und Boden, doch viel eher in einem rauhen ungebauten Erdreich; und darum findet man dieß Kraut mehr bey den alten Mauren, Hagen, Stegen und in den Feldern, als sonst anderstwo. Aber doch erfordert der wilde Andorn feuchte und wässerige Plätze, als da seynd die Gräben, kleine Wässerlein, niedrige und feuchte Oerter. Der Andorn gesotten und getrunken, ist gut für den Husten, und für das Keuchen, dann er reiniget die Lunge und die Brust.

Strabwurz, Französische Garderobbe genannt, wächset eher auf, wann man die jungen Schößlein oder die Wurzel setzet, als wenn man ihn säet. Dieses Kraut kann weder große Kält noch heftige Hitze leiden; Darum soll es an einem wohltemperirten Oertlein im Garten

gesetzet werden. Stabwurzsaamen einer Kronen schwer eingenommen, darnach etliche seiner Blätlein, und eine Welsche Nuß darzu gethan, mit weissen Wein und Armenischen Bolus zerstossen, durchgeseyhet und getrunken, ist ein sonderbarer treflicher Trank wider die Pestilenz, und allerley bösen Gift. Die öbersten Schößlein samt der Blumen von Stabwurz genommen, in Oele zerstossen, und ein Sälblein daraus gemachet, die Hände, Füße und den ganzen Ruckgrad dem Kranken damit gerieben, hilft wider das Schauern in den Fiebern. Stabwurz eingenommen, oder sonst auswendig übergeleget, tödtet die Leibes-Würmer der jungen Kinder. Weil es aber dem Magen soll schädlich seyn, so will dannenhero Galenus nicht, daß man es inwendig in den Leib einnehme.

Der Fenchel schlägt keine Luft noch Erdreich ab, jedoch seiner Natur und Art nach liebet er warme Luft vielmehr als die Kälte und steinigten Boden, dann sonst das beste Erdreich; leimichten Grund mag dieses Kraut nicht leiden. Es kommet auch selten darinnen auf. Man pfleget den Fenchel im Frühling und Herbst zu säen, auch eben zur selbigen Zeit zu pflanzen, darnach von den jungen Stengeln eines jeden insonderheit zu versetzen, wann sie zu dick stehen. Jedoch will der süsse Fenchel allezeit lieber gesäet, als gepflanzet seyn, und solches vielmehr im Frühling, als im Herbst, also

also wächset er viel süsser, und der Saamen viel größer.

Man solle den Fenchel in ein ziemlich dürres Erdreich, der Sonnen wohlgelegen, säen und versetzen. Gemeldter Saamen muß leicht, und nicht über ein Jahr alt seyn, soll auch, weil er noch wächst, sauber gejettet werden, so lang, bis daß er gar vollkommen und groß gewachsen sey, dann sonst mögte er von dem Unkraut ersticken.

Will man süssen Fenchel haben, so mische man Honig unter das Erdreich, darinnen man den Saamen säen will, oder schütte Honigwasser oder Milch darunter, erfrische es, und rühre es zum öftern. Fenchelsaamen samt den Blättern machen ein lauter und scharf Gesicht; darum pfleget man aus den jungen zarten Blätlein und Stengeln Saft auszupressen, zu trinken, und in solchen Fällen zu gebrauchen. Man pflegt auch zuweilen aus dem schlechten Kraut, oder mit Honig vermischt ein gebrannt Wasser zu distilliren. Fenchelsaamen nach der Mahlzeit gegessen, dämpfet die Bläste, wiewohl er an und für sich selbst sehr unverdäulich ist, und den Leib nicht sonderlich zu nähren pflegt.

Man kann den Fenchelsaamen frisch, und indem er noch grün ist, im Anfang des Augustmonats essen, auch die zartesten obersten Dolden, samt dem Stengel in Zucker einlegen, oder die ganze Aestlein, und den Stengel samt den Blätlein und Saamen mit Eßig

in irrdenen Geschirren einsalzen, und zu jeder Zeit gebrauchen. Insonderheit aber wann große brennende Hitze vorhanden ist. Fenchelsaamen oft und dick gegessen, bringet den Weibern viel Milch.

Neuntes Capitel.

Von Beyfuß, schwarz Coriander, Camillen, Katzenmünz, Lavendel, Majoran, Mutterkraut, welschen Steinklee, Melissen, Scharlach, Stöchaskraut und Reinfaren.

Beyfuß oder St. Johanniskraut, ist zweyerley Geschlechts, nemlich roth und weiß. Der rothe hat rothe Stengel, der weisse aber weisse; sonst gleichet er an Gestalt dem Wermuth, ausser daß er breitere Blätter hat, und einen langen Stengel; die Blätter sind auswendig weiß, und inwendig schwarz-grün, eines angenehmen lieblichen Geruchs und Geschmackes, um welcher Ursachen willen man ihn in die Gärten pflanzet, und sich seiner nicht allein in den Küchen zu Ausfüllung des Geflügels, sondern auch zur unterschiedlicher Arzney verbrauchet. Wann man davon ein Wasser distilliren will, so sammlet man ihn im Mayen; so man ihn aber zur Kuchen gebrauchet, sammlet man ihn im Herbst, wann er verblühet, und seine Bützlein überkommen.

Er

Er hat eine sonderbare Tugend und Würkung wider die Schlange-Biß und Pestilenz inn- oder äusserlich gebrauchet; daß aber dem also sey, befindet sich hieraus, daß die Teutschen aus Erfahrung dieses Kräutlein, wie schlecht und gering es auch ist, wider die Pestilenz neben andern Arzneyen, nützlich gebrauchen. Sie brennen es aber zu Aschen, und machens zum Alchymistischen Salz, nehmen auch alsobald, wann sie einige giftige Seuche anstecket, dieses Pülverlein vier oder fünf Finger voll ein, in gutem starken Wein oder Malvasier, legen sich darauf ins Bett, und schwitzen zwey oder drey Stunden lang. Beyfuß-Blätter mit bitterm Mandel-Oel auf den Magen gelegt, stillet desselben Schmerzen.

Schwarzer Coriander Nigella flore pleno, Nonnen-Negelein blühet gemeinglich mitten im Sommer, dessen Saamen muß im Vollmond abgenommen, und auch wieder also an den Ort, wo er bleiben soll, ausgesäet werden. So man den Saamen anzündet, und den Rauch davon empfängt, so stillet er die Catharren und Flüße, trocknet das Hirn, bringet den verlohrnen Geruch wieder. Der Saamen in Wasser und Eßig gesotten, und in dem Mund gehalten, stillet den Zahn-Schmerzen.

Weisse und gelbe Gamillen bedürfen keines sonderbaren Pflanzens oder Haltens, sondern es ist genug an dem, daß man sie an dürre, magere und steinigte Orte setze, dienen zum

Erweichen, die Schäden zu zeitigen, zertheilen, laxiren und dünner zu machen, dannenhero ist auch nichts bessers vor die Müdigkeit der Glieder, als Chamillen oder Gamillen im Bade gebrauchet. Die Gamillen-Blätlein in weissem Wein zerstossen, und die Brühe davon gebrauchet, ist eine nützliche Arzney in allerhand Fiebern, insonderheit aber das dreytägige zu heilen; dannenhero pflegten die Egyptischen Pfaffen dieses Kraut der Sonnen zuzueignen. Gamillen Brühe im Anfang des Fiebers laulicht getrunken, heilet das dreytägige Fieber durch ein Erbrechen. Frische Gamillen-Blätter auf einen heißglüenden Mauerstein oder Pfanne gelegt, benimmt geschwind den Haupt-Schmerzen.

Katzenmünz wächst allenthalben ohne einige sonderbare Pflanzung in sumpfig- und wässerigen Orten, wie dann solches die tägliche Erfahrung bezeuget. Man sagt, daß er sonderbare Kraft habe, die Empfängniß zu befördern. Auch pflegen die Aerzte Wasser-Bäder und Bähung den Weibern daraus zu ordnen, wann sie wollen, daß die unfruchtbaren Frauen sollen Kinder bekommen.

Der gelegenst und bequemste Ort, den Lavendl, das Männlein und Weiblein zu pflanzen, seynd die dürre, steinigte und gegen der Sonne gelegene Gründe. Man soll ihn zuvor beschneiden und butzen, ehe er Blumen bekommt. Lavendel ist ein köstlich Kraut wider die zerknitste Senn-Ader oder sonst andere

kalte

kalte Gebräſten derſelben, dannenhero wird es auch in den Waſſer-Bädern oder Bähungen wider die Lähme, den Krampf, den ganzen Schlag und dergleichen Krankheiten treflich gut befunden.

Lavendel-Blumen mit Zimmet-Rohr, Muſcatnüſſen und Negelein gebrauchet, heilen das Herzklopfen; der Conſerven-Zucker und das gebrannte Lavendel-Waſſer thun dergleichen. Lavendel-Oel trocknet die Flüſſe, heilet die Gicht und den Krampf der Nerven, ſo man den ganzen Ruckgrad vom Hals an, bis hernieder damit ſchmieret.

Der Majoran wächſet eben ſo wohl von geſäeten Saamen oder aus der geſetzten Wurzel und den jungen Schößlein, als die Salbey. Dieſes Kräutlein will Schatten und feiſt wohl gemiſtet Erdreich haben; es ſoll auch oft und vielmals geſprenget werden. Der Majoran wächſet viel dicker, ſchöner und frecher, wann man ihn im Anfang des Sommers verſetzet. Die Wurzel ſoll man vor den Mäuſen und Ratzen wohl verwahren, dann ſolch Ungeziefer dieſem Kräutlein gar gefähr. Majoran-Saft in die Naſen gezogen, reiniget das Hirn, Lauge daraus gemachet, trocknet die Flüß und allen Unrath und Unſauberkeit des Haupts, die Brühe, darinnen Majoran geſotten, iſt im Anfang der Waſſerſucht, wider den verſtandenen Harn und das Grimmen treflich gut.

Das Mutterkraut will gleiche Wartung und auch Erdreich haben wie Beyfuß, dann ſie

haben fast gleiche Würkung miteinander, sie seynd mehrentheils der Mutter im Leibe zugeeignet, doch ist das Mutterkraut dießfalls viel herrlicher als die Blume. Die Blätter von Mutterkraut genommen, zerstossen, und auf den Zahn, oder über einen Ort, da der Schmerz am meisten ist, geleget, stillen den Schmerzen auf das beste. Dieses Kraut ist auch allen denen Personen gut, welche den Schwindel haben, oder mit Melancholey und Lendenstein behaftet sind.

Der welsche Steinklee schlägt kein Erdreich aus, die Erde sey feist oder dürre. Doch will dieses Gewächs mit Wasser begossen seyn. Steinklee zertheilet, machet dünn und öffnet, erweichet gleicher Gestalt wie Gamillen. Giebt auch einen liebreichen Geruch, sonderlich wann er noch frisch und grün ist, oder im Sommer, wann es regnet. Dieses Kraut lindert auch den Schmerzen in allen Gliedern.

Die rechte Melissen wächset viel eher im Gehölz und Wäldern, als in den Gärten. Will mans aber in Gärten haben, so muß man sie in ein fett und gut Erdreich, wo die Sonne nicht zu heiß scheinet, säen. Melissenkraut machet das Herz fröhlich, und die traurige Geister von schweren melancholischen Gedanken und Phantaseyen frey. Dieses Kraut widerstehet nicht allein dem Biß der wilden Thiere, sondern der Pestilenz selber, man brauche es auch auf was Weise man will.

Es ist auch eine vortrefliche Arzney für solche Personen, welche meynen, sie haben von giftiger Speise geessen, als oftmals denen geschicht, welche giftige Schwämm und dergleichen essen. Diejenigen, welche mit Bienen umgehen, und nicht gerne wollen, daß ihnen dieselbe aus ihren Körben entfliegen, oder wann sie ausgeflogen sind, wieder kommen, pflegen allezeit ihre Jimmenstöcke mit Melissenblumen zu reiben; also wiederum, wann sie wollen, daß sie ausfliegen sollen, salben sie solche mit Mutterkraut.

Scharlach, welches die Franzosen Toute Bonne und Orvalle nennen, weil es großes Gold werth sey, wächset allenthalben vom Saamen, und auch ohne Saamen: Es will viel und oft mit Wasser gesprenget seyn. Scharlach-Blätter zerstossen und über den Schaden geschlagen, ziehen die Spreussen und Dornen aus dem Leibe, und treiben die Frucht in Kinds-Nöthen. Ein wenig Scharlach in Wein geleget und getrunken, machet die Leute lustig und fröhlich. Ein Scharlach-Körnlein in die Augen gethan, und etlichmal hin und her getrieben und gewälzet, machet das Gesicht rein und klar; dann es reiniget die Augen von Phlegmatisch- und zäher Feuchtigkeit, dannenhero siehet man das Körnlein, wann mans wieder aus den Augen gethan hat, mit einem subtil und dünnem Häutlein überzogen. Ein junger Most über den Scharlach-Blumen und Saamen vergiert, schmäcket

wie Muscateller, aber solcher Wein machet bald trunken, und bringet großen Hauptschmerzen; wie auch das Bier thut, wann die Bierbräuer Scharlach an statt des Hopfens nehmen.

Stächasskraut ist eines vortreflich guten Geruchs, will mit sonderbarem Fleiß gezeuget und in feist Erdreich und Sonnenschein geleget und gepflanzet seyn. Die Brühe, der Sirup und das Wasser von Stächasskraut gebrennet, stärket das Hirn und das Gedächtniß, öffnet die Verstopfung der Leber, der Lungen, des Milzes und der Mutter.

Die beyde Geschlecht der Reinfaren, kleine und grosse, wachsen gern an feuchten Ort, als bey Flüssen und Bächlein, bisweilen auch am dürren und magern Ort, darum werden sie auch nahe an den Wegen und Stegen gefunden. Reinfarnblum, oder der Saame, mit Milch oder Wein getrunken, tödtet die Würmer, darum heissens etliche der Würmer Tod. Es fördert auch den verstandnen Harn, zermalmet den Lendenstein, insonderheit aber in den Mannspersonen.

Zehn-

Zehntes Kapitel.

Von unterschiedlichen Gewächsen, welche zum Laubwerk, Geländ und Gehält im Blumengarten pflegen gebrauchet zu werden, insonderheit aber von Cypressenbäumlein, Rosenstöcken, Buchsbaum, Wachholder, Holder, Ginst, Severbaum, Epheu, Reinweiden, Stichwurz, Schluten und Münchsköpflein, wie auch von Johannes Beerlein, Stachel Beer, und Weinäugeleins Stauden.

Der Blumgarten wird mehrentheils deßwegen angerichtet, damit ein Herr des Landguts und Hausvatter auch unterweilen hierinnen seine sorderbare Lust und Ergötzlichkeit habe. Um nun selbigen auf unterschiedliche Weise mit Laubwerk, Geländ und Gehält auszuzieren, auch mit Pomeranzen-Citron-Granaten-Lorbeer- und dergleichen Bäumen in Kübeln und Scherben zu versehen, machet ihme noch ein weit besseres Ansehen, und vermehret dessen Anmuthigkeit um ein merkliches. Wir wollen bey dieser Gelegenheit von beyderley Arten in Kürze zu handeln uns befleißigen, sonderlich aber von denen Gewächsen, welche zum Laubwerk und Geländ des Blumengartens dienen, anjetzo den Anfang machen.

Betreffend nun erstlich den Cypreßbaum, sowohl das Männlein, als das Weiblein, so wächst selbiger zwar in der Insel Creta von sich selbst und ohne einige Pflanz- oder Haltung, in großer Menge; bey uns aber kann und mag er nicht aufkommen, man pflege dann seiner gar fleißig, und pflanze ihn in gar guten Boden, dann seiner Natur und Art nach, mag er keine andere als warme Länder leyden, und daselbst wächst er nach Wunsch. Er wächset, gesäet oder gepflanzet, gern an dürren Gründen, welche sonderlich von den Wasserflüssen, Sumpf, Koth, und Feuchtigkeit weit entlegen sind; er kominet auch eher auf an gebürgigen Orten und Hügeln, wohin die Sonne am meisten scheinet, als im Thal.

Er meidet gar sehr die Mistung, wie wenig auch das Erdreich gedünget sey; und so man auch die Grube, darinn der Cypreßbaum stehet, mit Mist umgeleget, so bleibet er nicht, und verdirbet. Das Männlein bleibet ohne Frucht, das Weiblein aber bringet zwar seine Frucht aber etwas spat und langsam. Wann dieser Baum seine Fruchtbarkeit erlanget, so bringet er seine Früchte dreymal im Jahr, als, im Jenner, Mayen und Herbstmonat, wächset gar hoch, hat einen langen runden Stamm, seine Blätter vergleichen sich mit dem Sevenbaum, die Zirbeln sind den Lerchenbaumszäpflein nicht unähnlich, ohn allein daß sie dicker, härter und herber sind. Das Holz ist dauer-

und

und währhaft, verfaulet nicht, ist auch für den Würmern gesichert.

Dieser Baum ist in den Blumengärten wohl bekannt, wird beydes von dem Saamen und zarten Zweiglein, so von den Aesten abgebrochen werden fortgepflanzet. Der Saame muß mit allem Fleiß gesammlet werden, denn desselben Körnlein sind sehr klein. Im April soll er gesäet werden, auf ein festgemachtes ebnes Erdreich. Der Saame wird durch ein Sieb gerädelt und lind zugedecket, dann unter vesten oder schweren Erdreich mag er sich nicht empor heben, und hernach jedesmals über den dritten Tag nach der Sonnen Untergang sänftiglich begossen, dann viel begiessen schadet ihm. Die Zweiglein werden im Mayen oder im Anfang des Junii gepflanzet.

Beydes die Säung und Pflanzung pfleget gemeiniglich wohl zu gerathen, wiewohl man die, so von den Saamen sind, vor die währhaftesten will gehalten haben. Hier zu Lande werden sie nur in Kübeln gehaft, und in denselben sehr hoch gebracht: dann man sie im Winter bey uns nicht im Feld stehen lässet, da sie doch stets grünende und dauerhafte Bäume sind.

Insgemein sagen die Botanici, daß der Cypreßbaum keiner sonderbaren Pflege noch Warte bedürfe: Mit mittelmäßigem Erdreich sey er zu frieden, dörfe nicht oft begossen auch nicht gedünget noch beschneidet, auch nicht gehacket werden, sondern wachse von sich selbst.

Doch

Doch hat die Erfahrung bezeuget, daß das gute Erdreich, fleißige Begießung, sonderlich aber die Anbindung, damit er gerad und über sich schiesse, sehr viel genutzet, und die Wachsung merklich befördert habe. Obwohl dieser Baum mit seinen Früchten keinen sonderbaren Nutzen giebet, so ist er doch als eine Pyramiden den Lustgärten eine sonderbare Zierd, zumahlen wann zwey gegeneinander, oder mehr zu des Gartens Eingang gesetzet werden.

Die Rosensträuche sind gar wohl bekannt, und werden wegen ihrer Blumen sehr werth gehalten, dann die Rose ist eine Königin der Blumen, ein Schmuck der Erden, eine Zierde der Gärten, eine Lust dem Gesicht, dem Geruch eine Anmuthigkeit, und dem Herzen eine kräftige Erquickung; daher nicht wohl ein Gärtlein, wie klein auch dasselbe seyn mag, wird anzutreffen seyn, darinnen nicht ein Rosenstock zu finden wäre. Wann aber der Rosen nicht allein mancherley, sondern gar vielerley Gattungen sind, als ist unnöthig derselben Beschreibung hieher zu setzen.

Eine jede Rosenblume hat acht sonderbare Theil, der erste ist Calix, das Kelchlein, oder der Rosenknopf, begreift in sich den untersten Theil der Blumen, aus welchem die andern Theil herfür wachsen.

2. Cortex, die Schelfen, ist der obere Theil des Knopfs, ehe er aufgehet, und in sich Zäserlein und Blätter begreift, auch dieselbigen zusammen hält. Diese Schelfe hat fünf schmale,

le, satt und steife Blätlein, welche theils zerkerft sind. Zwey haben gleichsam Bärtlein; Zwey sind ganz glatt: Eins hat ein Bärtlein auf einer Seiten, auf der andern ist es glatt, Diese Blätlein werden sonst Alabastri genennet.

3. Flos sive Anthora, die Blüthe. Dieß sind die gelbe Dipfelein oder Zaserlein mitten in der Rosen.

4. Folia die Blätter, welche sich ausbreiten, mit ihrer lieblichen Gestalt und wunderschönen Farben das menschliche Gesicht erfreuen, und mit ihrem anmuthigen Geruch den Menschen belustigen.

5. Unguis, der Nagel, ist der unterste weisse Theil der Blätter, damit sie an den Rosenknopf oder an den Kelch angeheftet sind.

6. Capillamentum, das Häuptlein ist der obere Theil des Rosenknopfs, auch der Grund der Blüte und der Blätter.

7. Lana, die Wolle, sind subtile Härlein, so eigentlich eine Behältnus des Saamens sind.

8. Semen, der Saamen, sind die inwendigen gelben Körnlein, so sehr hart sind, die stecken in einem langlichten Balg, so anfangs grün, hernach aber roth und glänzend wird; wird derselbe weich, so ist es eine Anzeigung, daß der darinn behaltne Saame zeitig. Solcher rother Saamenknof wird eine Hufenbutte genannt.

Hierzu könnte das neunte Theil Viburnum, das Zweiglein, an welcher die Rose hängt, gethan

than werden; aber weil nur die eigentliche Theile der Rosenblumen haben sollen erzehlet werden, als kann das Zweiglein ein Theil des Rosenstrauchs seyn und bleiben.

Die Versetz- oder Verpflanzung der Rosen geschieht auf folgende Weise: Bald nach den Hunds-Tägen, auch noch im November, werden die jungen Rosenstöcklein ausgegraben, an den Gipfeln beschnitten und wieder in gutes Erdreich gesetzet, wiewohl der Rosenstrauch in jedem Grund bekommet, doch schöner und besser in fettem Erdreich. Der Stock muß Knietief gesetzet, und nur die Gäbelein herfür ragen, und zwar also, daß sie über eines Schuhes hoch nicht sind; dann je niedriger je besser. Wann sie auch das erste Jahr lange Zweige oder Schösse treiben, sollen doch dieselbe im folgenden Frühling bis an das Erdreich abgeschnitten werden, damit sie desto dicker wachsen, und mehrere Schoß treiben.

So man aber mit der Rosensetzung bis nach Winters gewartet, da muß man Achtung geben, so bald im Frühling das Erdreich offen wird, daß man die Rosensträuche setze, damit sie noch etwas Saft von der Winter-Feuchte erreichen, ohne dieselben kommen die Rosenstöcke nicht leichtlich fort, ob man sie gleich begiesset. Es ist auch in Setzung der Rosenstöcke des Monds Alter zu beobachten. Es geschehe nun dieselbe im Herbst oder Frühling, so muß sie im Abnehmen des Monds gehandelt werden. Will man sie dungen, so

solls auch im abnehmenden Mond geschehen; dann in solcher Zeit beginnet der Mist eher zu faulen, als im zunehmenden.

Obwohl die Rosenstauden mit jeglichem Erdreich vorlieb nehmen, so ist doch allzu dürrer Grund ihnen nicht anständig, mögen auch allerley Luft erleiden, jedoch die warme Mittagsluft ist ihnen am zuträglichsten, bringet zeitlich die Blumen, und zwar schön und lieblich hervor. Aber der sehr kalte Winterfrost, sonderlich wann derselbe lang gegen den Frühling hinaus währet, da der Saft durch vorhergegangenen warmen Sonnenschein in die Zweige kommen, ist ihnen bisweilen sehr verhinderlich und hoch schädlich. Darum müssen die erfrohrne Zweige, so weit sie dürr worden, abgeschnitten, und zuweilen bis auf das Erdreich hinweg genommen werden; die Gipfel ob den Wurzeln pflegen bald wieder auszuschlagen, und lieblich zu wachsen, aber solche gar neue Schosse tragen im ersten Jahr nicht.

Die Rose, welche von Vielheit der Blätter Centifolium heisset, kann gar wohl riechend gemachet werden, so man derselben im Impffen oder sonst in einem Spalt, Biesem bey oder einbringet. Wie man Rosen auf künstliche Weise hervor bringen solle, davon wird an einem andern Ort zu Ende gehandelt werden.

Der Bux ist zweyerley, Buxus arborescens, der Buchsbaum, und Buxus humilis, der kleine oder niedrige Bux. Der Buxbaum ist ein

kleines dräuschlichtes Bäumlein; dessen Stamm eines Arms dick, hart und schwehr, fällt im Wasser zu Boden, faulet nicht, wird auch von Würmern nicht benaget, die Aeste sind häufig und dick beysammen, die Blätter glatt und glitzend, beynahe dem Myrrhenlaub ähnlich, ohne daß sie dicker, runder und härter sind; sie bleiben stetigs grün, und fallen nicht ab, wann aber ihnen die Erdfeuchte entgehet, oder allzustrenge Kälte leiden, so werden sie weiß und verderben, fallen aber gleichwohl nicht ab, es sey dann, daß sie abgeschlagen oder abgestreifet werden. An den Buxblättern ist dieses etwas sonderbares, daß sie gleichsam zweyfältig sind; dann mit einem subtilen Messerlein kann ein jedes Blätlein in zwey runde gleichförmige Blätlein getheilet werden, deren das untere ist subtil und gelblicht, das obere aber behält seine grüne und glitzende Gestalt, welche zwey Blätlein mancher Gärtner nicht erkennen mag. Die Blüte ist grün, lässet sich sehen im Heymonat: die Frucht, so hernach folget, sind runde Beer, den Myrten Blättern gleich, ohne daß sie etwas grösser sind. Wie nun dieses Baums Geruch dem Menschen widrig ist, so werden desselben Beere von Vögeln nicht begehret; doch wollen etliche, daß sie von den Ameisen eingesammlet werden.

Ob gleich diese Bäumlein, wegen ihres Geruch dem Menschen unangenehm sind, so werden sie doch wegen ihrer stetten Grüne in den Gärten behalten, und in mancherley Gestalt ge-

gebracht: Sintemal schöne runde Kugeln daraus gezogen werden können, zumahl weil sie sich stutzen und beschneiden lassen. Das Holz wird auf viererley Weise gebrauchet, sonderlich ist es den Holzdrechslern gut, welche allerley Gefässe daraus machen können, und weil vor Alters der Apothecker Büxen meistentheils auch aus Buxbaumholz gemachet worden, so werden ihre Gefässe, darinnen sie Specereyen aufbehalten, annoch Büxen geheissen. Kämme, Eßlöffel, Pfeiffen, Messerhefte, Schachsteine, ꝛc. werden auch daraus bereitet.

Der kleine Buxbaum bestehet nur aus jungen Schüssen und Pflänzlein, welche von andern abgerissen, und zu Einfassung der Blumenfelder ganz zierlich gebrauchet werden. So man will, kann man auch die Hauptgänge im Blumengarten damit besetzen, und denselben zween Schuhe hoch ziehen, welches einem Garten eine trefliche Zierde ist, wann zu beeden Seiten der Gänge, der Bux so hoch, und eines Schuhes breit stehet. Allein lange Zeit, und eine fleißige Wart, daß er schnur gerad gezogen werde, gehört hierzu. Ich weiß nicht anders, daß der Baum und die Buxstäudlein, damit man die Blumenfelder zieret, einer Art und Geschlecht seyn, und darinn der Unterschied bestehe, daß jener in guten Grund und durch lange Zeit zu einem Baum werde, dieses aber ein Stäudlein bleiben muß, weil es dick aneinander stehet, und jährlich gestutzet und beschnitten wird.

Die Versetzung des Burbaums soll gleich nach den Hundstagen oder im frühen Frühling geschehen, damit er der Winterfeuchte noch in etwas genießen möge.

Wacholderbaum begehrt einen steinigten Boden, soll er anders wohl gerathen. Jemehr dieser Baum vom Wind und Frost durchtrieben und geplaget wird, je größer und schöner wächst er auch. Zerstoßne Wachholderbeer sind dem Magen treflich gut. Die gemeldte Beerlein getrunken, oder einen Rauch damit gemachet, widerstehen allerhand Gift, und dem bösen giftigen Luft.

In latejnischer Sprache wird dieses Gewächs Juniperus genennet: Und wollen etliche, es habe diesen Namen daher bekommen, weil es immer junge Beer neben der zeitigen Frucht habe; Solcher Meynung aber nach, wäre der Name mehr teusch als lateinisch. Es bringet zwar dieser Baum allezeit zwey Jahr zu, mit der Zeitigung seiner Frucht, da immer eines theils Beer zeitigen, andere aber darneben erst wachsen, und herfür kommen. Die Teutschen nennens Wachholderbeer oder Weckholder. Etliche heissens Weghölder; weil es allenthalben am Weg in den Wäldern wächset. Man nennt es auch Kranwetsstauden. Insgemein heissen die Früchte Wachholder oder Kranwetbeer, weil die Kranwetsvögel denselben sehr nachfliegen, sie gerne essen, und auch treflich fett davon werden.

Das

Das Wachholderholz giebt einen flieſſenden Gummi, welchen man trocknen Vernis nennet; und hat ſelbiger in lateiniſcher Sprache den Namen Vernix, weil er gemeiniglich zu Frühlingszeiten durch den Thau alſo gerinnet und zuſammen gezogen wird; dan Ver heiſſet bey den Lateinern der Frühling, und iſt Vernix ſo viel als Frühlingsthau, weil dieſer Vernis gemeiniglich im Frühling heraus getrieben, oder im Sommer erſt vollkommen wird. So man nun zu ſolchem trocknen Wachholdergummi das Leinöl thut, ſo wird alsdann flieſſender Vernis daraus, wie ihn die Mahler gebrauchen; Wiewohl Cornarius ſolches verneinet, und nicht will, daß dieſer Vernis von Wachholdergummi ſey, ſondern werde von Agtſtein- und Leinöl gemachet.

Aus Holder iſt beſſer Zäune und Hagen zu machen, als Gehäldlauben im Blumengarten davon zu zeugen; jedoch wann man anderer Gewächſe mangeln muß, und man ſolche nicht bekommen kann, ſo ſoll man ſich an ſtatt derſelbigen mit Holder behelfen. Er will aus jungen Schößlein gezweiget und geimpfet ſeyn; doch ſoll es in ſchattigten feuchten Orten, und nahe an kleinen Gewäſſer geſchehen. Das gebrennte Waſſer, welches man aus Holderblüt zu diſtilliren pfleget, iſt eine vortreffliche Arzney wider das Hauptweh, welches ſeinen Urſprung von großer Hitze hat, wann man die Stirn und das Hintertheil des Haupt damit reibet. Aus Holderblüt oder Tolden, auch ſeinem ge-

preßten Beerleinsaft machet man einen guten scharfen Weineßig. Der Saft aus der Wurzelschelfen gepresser und eingenommen, machet Erbrechen, treibet das Wasser in den Wassersüchtigen gewaltiglich. Der Saft aus den Blättern gepresset, und in einer Brühe eingenommen, laxiret den Leib. Gedörrte Holder-Beerlein sind den Wassersüchtigen trefflich gut; sie machen die überaus feisten Personen gar mager, eines Quintleins schwer in weissen Wein etliche Zeit nach einander eingenommen, und ein klein Stücklein Caneel darunter gethan; dann sonst machen sie das Erbrechen und den Magen sehr unruhig.

Die schwarzen Beere an den Holderstauden sollen einen Menschen bey langwierigem Leben zu erhalten sehr nützlich und dienlich seyn.

Der große und kleine Ginst wird von den jungen Rebenschößling und Aestlein im zunehmenden Mondenlicht, ohngefähr um den ersten Tage des Merzen, gepflanzet; er mag auch vom Saamen gezielet werden, will trocken sandiges Erdreich haben. Die Ginstblätter sowohl als der Saame machen harnen, brechen den Lenden- und auch den Blasenstein. Die Blüt in einer Brühe getrunken, machet sich erbrechen: Die Blätter und oberste Schößlein in Wein oder Wasser gesotten, sind trefflich nützlich wider die Wassersucht, die Verstopfung der Leber, des Milzes und die Räude.

Der spanische Ginst wächst auch in dürren Orten. Die Blumen gesotten und getrun-

ken, bringen das Erbrechen, eben wie die weiſſe Nießwurz. Der Saam vor ſich ſelbſt allein eingenommen, laxiret den Leib, und treibet viel Gewäſſer aus demſelben.

Der dornigte Ginſt kommet im ungebaueten und ſandigtem Land auf. Seine Blätter in Waſſer oder in Wein geſotten und getrunken, ſtillen allerhand Durchbruch.

Der Sevenbaum hat zweyerley Geſchlecht: Eines iſt Savina mas, Sevenbaum das Männlein, das andere Savina fœmina, Sevenbaum das Weiblein. Das erſte Geſchlecht iſt ein niedriges Bäumlein, welches ſich weit ausbreitet. Seine Blätter vergleichen ſich den Cypreßblättern, ſind eines ſtarken und ſcharfen Geruchs, auch etwas ſtachlichter, bleiben ſtets grün. Die Blüte iſt leibroth, bekömmt aber keine Frucht. Dieſer Baum wird hin und wieder in den Gärten gefunden.

Das andere Geſchlecht Savina fœmina, Sevenbaum das Weiblein, hat einen dicken Stamm, das Holz iſt inwendig wie an der Wachholderſtaude: Die Rinde iſt nicht zu dick, von Farben auch etwas roth, die Blätter ſind ſchön grün, wie an Cypreſſen, eines bittern Geſchmacks, an den Nebenäſtlein bekömmt es ſeine Früchte, welches runde ſchwarzblaue Beer ſind. Nachdem dieſelben groß oder klein, ſo wird auch der Baum der große oder kleine Sevenbaum (ſc. ſexus fœminei) genennet.

Dieser Baum wächst gerne in allerley Grund, sonderlich aber auf Bergen, wird (fürnemlich der gemeine Sevenbaum, weil er keinen Saamen hat) mit den Zweigpflanzen fortgebracht, und vermehret, bedarf auch keiner sonderlichen Mühe, denn wann die gepflanzten Zweiglein ein Jahr lang in Scherben gestanden, und angeschlagen, wie sie dann nicht leicht verderben, können sie alsdann ins Feld gesetzt werden, da sie Sommer und Winter über bleiben, auch lustig wachsen. Ob gleich die Sevenbäume nicht hoch schiessen, sondern mit ihren Gipfeln bald sich zur Seite neigen, so können sie doch an Pfähle gebunden, kerzengerad aufgezogen, und wie die Cypreßbäume zu einer Pyramidalform gebracht werden. So nun ein Sevenbaum solchergestalt mitten in ein Blumenfeld gesetzt wird, so giebt er demselben Zierde und Schmuck.

Aus Roßmarin- und Jasminstauden machet man auch schön lustig Gehäld in den Blumengärten. Von ihrem Pflanzen aber ist hier unnöthig zu melden, weil wir allbereit zuvor davon in etwas gehandelt.

Der Epheu will an feuchte und wässerige Orte, vom Wintermonate an, bis in den Merzen hinein gepflanzet seyn. Er trägt schöne lustige Frucht und Trauben, wenn man ihn mit zu Pulver gestossenen Alaun, oder mit gebrannter Meerschneckenaschen besprengen lässet. Schwarzer Epheu wird weiß, wenn man die Wurzel neun Tage nacheinander mit

weis-

sen Erdreich und Wasser untereinander angemachet, beschütten lässet.

Drey Epheuträublein in ein sauber und leinen Tüchlein gelegt, mit weissen Faden zugebunden, und drey Tage am Halse getragen, soll denenjenigen helfen, welche große Milzschmerzen empfinden. Epheublätter zerstossen, und auf gebrennte Glieder, es sey vom Wasser oder von andern übergelegt, heilen dieselbigen. In Weineßig gesotten und übergelegt, heilen die Härtigkeit des Milzes; durch ein Geschirr aus Epheuholz gemacht, erkennet man, ob der Wein mit Wasser vermischt sey oder nicht; dann so Wasser darein gekommen ist, so rinnet der Wein heraus, und das Wasser bleibt darinn.

Beinholz oder die Rheinweyden wachsen allezeit mehrers, als mans begehret, in Hecken und Stauden, darum soll man solches Holz daselbst holen, und in die Wurzgärtlein versetzen. Man kann aus Beinholz ein Wasser distilliren, so eine vortreffliche Arzney ist wider allerley umfressende Krebsgeschwär. Der Saft aus den grünen Blättern gepresset, hat eine sonderbare Würkung wider den Krebs im Munde. In der Noth, und wenn man die bisher beschriebene Bäumlein oder Stäudlein nicht haben kann, so mag man auch anstatt derselben sich der nachfolgenden gebrauchen, und die Geländer oder Gehält von Kräutern machen lassen, welche man flechten, und damit eignes Gefallens umgehen kann,

weil sie mit ihren Blättlein einen Schatten geben können. Solche Kräuter aber sind die Stichwurz, Schlutten, Mönchsköpflein, und andere mehr.

Die Stichwurz belangend, wächset dieselbe überflüßig in den Dornhecken und Büschen; man kann sie derohalben an solchen Orten holen, und in die Wurzgärtlein bringen, Gehälde daraus zu machen. Die Wurzel davon, sonderlich aber der Saft, laxiret und erweichet den Leib sehr streng, machet harnen, reiniget das Hirn, öffnet das verstopfte Milz; mit Feigen zerstossen und übergeleget, heilet sie die Härtigkeit desselben. Mit Salz zerstossen und übergeschlagen, heilet die Geschwären und offne Schäden im Angesichte. Diese Wurzel pflasterweise gebraucht, ist eine sonderbare Arzney wider das Hüftwehe. Es machet das Haar allenthalben, wo man will, ausfallen. Die Wurzel zerstossen und Rindsblut darunter gemischt, ist von einer vortrefflichen Wirkung in den harten Beulen und um sich fressenden Schäden.

Die Schlutten oder Judenkirschen wachsen gerne in Weinreben; wer nun solches Kraut in seinen Garten zeugen will, der soll es in ein Rebenerdreich pflanzen. Die rothe Beerlein in den Schlutten oder Judendöcklein (wie man sie an etlichen Orten zu nennen pflegt) sind eine sonderbare Arzney wider den Grieß, den Lendenstein und die Harnwinde. Dafür pflegt man einen sonderbaren Wein aus diesen

rothen

rothen Beeren zu machen, welchen sie den Schlutterwein nennen, man legt einen guten Theil der rothen Beeren in neuen Most, und lässet es also miteinander vergieren.

Mönchsköpflein oder wunderbare Erbsen findet man jetzt allenthalben, in der Mitte haben sie eine Gestalt wie ein Herzlein. Dieses Gewächs begehrt einen feisten, feuchten und sommerigen Boden, und kann gar keinen Frost leiden.

Johannesbeerleinstauden Gewächse sind dreyerley, weisse, rothe und schwarze. Die rothe Johannesbeerleinstauden ist ein Gewächs, so in zwo bis 3. Ellen hoch wächst, treibt viele Schosse nebeneinander auf, welche auch viele Aeste gewinnen, beydes, Schosse und Aeste, sind mit einer schwärzlichten Rinde umgeben; die Blätter sind breit, zertheilt und dem Rebenlaub gleich, ausgenommen, daß sie kleiner sind, auswendig grün und gläberich; inwendig grau und wollicht, eines scharfen und zusammen ziehenden Geschmackes. Die Blüthe, so sich im April ereignet, ist grünlicht, und hangen derselben artige Blümlein viele an einem geschmeidigen Stiel, so etwann ein oder auch anderthalb Zoll lang ist; aus denselben folgen runde Beerlein, welche auch traublicht beysammen hangen, dieselben sind anfangs grün, hernach roth, und zeitigen um St. Johannis, daher werden sie Johannesbeerlein geheissen. Solche sind zweyerley: groß und klein. Die Staude, so kleine Beere trägt,

wird

wird genannt groſſularia racemola vulgaris. Die andere, ſo groſſe Beere bringet, groſſularia major ſive Ribes baccis rubris majoribus: die groſſen rothen Johannesbeerlein haben auch eine röthliche Blüthe, und die gemeinen eine grüne.

Die weiſſe Johannes-Beerlein-Stauden iſt dem vorigen Strauch nicht ungleich, ohne daß deſſelben Rinde röthlich, und die Blätter etwas rauh ſind. Der Blüthe Blumen hangen viel an einem Stiel, daher auch die Frucht traubicht wächſet; die Frucht ſind weiſſe Beerlein, hell und durchſichtig, auch eines ſauren Geſchmacks, und nicht ſo lieblich, wie die gemeinen Johannes-Beerlein.

Schwarze Johannes-Beerlein Staude iſt der rothen gemeinen an der Geſtalt gleich und ähnlich, ohne daß ihre Frucht ſchwarze und länglichte Beere ſind, welche einen ſauren und unangenehmen Saft in ſich haben.

Die Stachel- oder Stichelbeer-Staude hat ſtachlichte Zweige, eine Aſchenfarbe Rinde, gelbe Blütte, die ſchon im Merzen herfür kommt, und ein Laub, welches den Eppichblättern gleichet. Die Beere, ſo aus den Blütblumen folgen, ſind rund, grün, hart und ſteinigt, auch etwas harig, am Geſchmack ſauer, und zuſamm ziehend. Daher ſie auch in der Speiſe wie Agreſt gebrauchet, Hüner und Lammsfleiſch in deroſelben Brühe zu Tiſche getragen werden; wann aber die Stichelbeeren zeitigen, weich und teig werden, ſo ſind

sie etwas gelb, eines süssen anmüthigen Geschmacks. Der Früchte sind zweyerley, große und kleine Beer. Diese werden mit Ernst aus den Garten gemustert, und nur alleine jene, die große, darinn gelassen.

Weinäugelein ist eine ziemliche hohe Staude, mit vielen Zweigen aufwachsend; Die Wurzel samt dem Holz sind gelblicht, die Rinde weiß, platt und dünne: An den Aesten stehen je drey und drey weisse und scharfe Dörnlein beysammen: Die Blätter sind klein, länglicht und grün, auch im Umkreiß etwas zerkerbt, und eines bittern Geschmacks. Die Blüte kommt im April, ist wachsgelb und gesternet; die Blümlein hangen traublicht beyeinander, und geben einen lieblichen Geruch von sich; die aus den gesternten Blümlein folgende Beere sind roth, dünn und länglicht, eines säuerlichten Geschmacks, und inwendig mit steinigten Körnlein, die herab schmecken. Wann im Herbst ein oder zweymal ein Reiff auf die Beere gefallen, so sind sie tauglich zum Abbrechen, und wo dieses nicht geschiecht, so bleiben die Beere nicht allein den Winter durch, sondern gar bis an das andere Jahr hangend.

Diese drey letztbenannte Stauden gehören in den Gärten, sonderlich in die Gehäge, und an die Gelender, und taugen darzu, daß man Gemäuer und Wände damit verkleide. Sollen sie zu hoch wachsen und zu weit sich ausbreiten, so kann man sie beydes oben, und neben an den Seiten stutzen und beschneiden,

welches, damit es förmlich verrichtet werde, muß es nach der Schnur geschehen, so geben sie im Hag und am Gelender eine schöne Zierde.

Eilftes Kapitel.

Von Pomeranzen = Citronen = Limonien = Adamäpfel = Granaten = Lorbeer- und Feigen = Bäumen.

In denen Blumen = Gärten werden auch zur Zierde und Lust Pomeranzen = Citronen = Limonien = Adamsäpfel = Granaten = und Lorbeerbäume, und so fort andere, gesehen; welche denselben ein trefliches An = und Aussehen verursachen. Der Pomeranzenbaum ist für und für grün, trägt auch durch das ganze Jahr hindurch seine Frucht. Seine Blätter sind dick, glatt, spitzig und wohlriechend; Er will eine warme Stelle, gut Erdreich, und eine fleißige Warte haben, darum werden ihnen in großer Herren Gärten hölzerne Häuser gebauet, so man im Frühling wieder abbrechen, und im Winter mit Feuer durch die Oefen erwärmen kann. Dann es ist diesem Baum gut, daß er seine unbewegliche Stelle habe, so kann er desto lustiger wachsen, und seine Früchte sind rund, groß und klein, wenn sie zeitigen, gewinnen sie eine goldrothe Farbe, und werden gar schön,

der

der Geschmack ist nicht einerley; dann etliche Früchte sind süß, etliche aber sauer, ihre vorhergehende Blüthe ist weiß und wohlriechend. Sie wachsen in Hispanien, Italien und Frankreich, von dannen werden sie in Teutschland von ihren Kernen und Schößlingen auferzogen, welche zwar wachsen, aber wild, stachlicht, und gar lang unfruchtbar bleiben; darum muß ihnen, zu bequemer Zeit, mit dem äuglen zur Fruchtbarkeit geholfen werden. Die Kernen sollen im Ausstecken wohl beobachtet, und die Spitze, da der Keym herfür kommet, unter sich gewendet, und anderthalb Zoll tief in gutes Erdreich gestecket, auch oft mit laulichtem Wasser begossen werden.

Wann es geschicht, daß der Pomeranzen-Baum erfrieret, so muß man ihn bis auf die Wurzel hinweg raumen, die Wurzel aber in gutem Erdreich bleiben lassen; es treiben dieselben wieder Schößling herfür, wo nicht im ersten, doch im andern, auch wohl im dritten Jahr, als die Erfahrung mit erfrohrnen Bäumen bewähret hat, welche für untüchtig hinweg geworfen, aber aufs neue eingesetzet, und bis an die Wurzel beschnitten, wieder junge Zweige getrieben haben. Pomeranzenblühe mit Honig oder Zucker eingemacht, ist eine Herz-Arzney. Aus solcher Blühe machet man auch ein treflich wohlriechend Wasser, Naphta-Wasser genannt.

Der Citronenbaum ist vor Alters in Deutschland und denen herumliegenden Orten

nicht

nicht erkannt gewesen, weil er ein ausländisch und sehr warmen Orts Gewächs ist. Jetziger Zeit aber sind beydes Bäume und Früchte in Deutschland gar wohl bekannt, und werden in vielen wohlbestellten Gärten gefunden, gezielet und fortgebracht.

Der Citronenbaum ist einer mittelmäßigen Länge, grünet stets, und trägt seine Früchte durchs ganze Jahr, als wann die ersten zeitig sind, so folgen die andern Früchte bald darauf, nach welchen sie die dritten erzeigen, und also fortan, daß man sie immer fort und fort haben kann. Die Blumen sind etwas Purpurfarb, röth und dick, an den Aesten wachsen zarte und spitzige Dornen. Die Früchte sind schön und Goldfärbig, langlicht, haben einen lieblichen Geruch; Diese Früchte arten sich zu Zeiten gar wunderlich; dann nachdem sie zu einer Zeit gepflanzet oder geäugelt werden, also bekommen sie auch eine Gestalt. Theils werden rund wie eine Quitten, andere formen sich wie Pfeben, oder Kümmerlinge. Etliche bekommen eine Männ- andere eine weibliche Gestalt. Etliche werden wie ein gehörnter Polnischer oder Türkischer Schuh, dann die Natur spielet in dieser Frucht gar selzam.

Wenn man gute Erde für Pomeranzen, und Citronen bereiten will, nimmt man einen halben Theil gute gemeine Erde, für den andern halben Theil Schaafmist, wohl faules Laub, alte Erde aus dem Garten, und s. v. Ausführung von heimlichen Orten, dieses alles

wird

wird wohl untereinander geworfen, und damit die Pomeranzen und Citronkästen angefüllet. Ist überaus vortrefflich.

Ferners, dazu kann nicht wenig dienen, die Erde, welche aus denen ausländischen Pflanzen vorgeschrieben ist.

Zweytens: Man könnte wohl auch, wie in andern und warmen Ländern, die Pomeranzen belzen, und durch Pfropfreisser vermehren, brauchet aber etwas mehr Sorge. Insgemein aber kann man selbige in unsern Landen von denen Kernen zeugen, es müssen aber selbige von wohlzeitigen Pomeranzen genommen werden.

Diese Körnlein werden gesäet oder gestecket in die Geschirr oder Kästen, welche mit Schaafmist und alter Gartenerde angefüllet worden, ohngefehr drey Finger tief.

Zwey Jahr hernach werden sie versetzet, in 5. oder 6. Jahren geimpfet.

Wie man pflege zu belzen, impfen, propfen, äugeln und dergleichen, ist allen Landen zur Genüge bekannt, dahero ich solche Operationes mit Stillschweigen übergehe.

Es können auch die Citronen auf Pomeranzen und die Pomeranzen auf Citronenbäume geimpfet werden, jedoch ist es sicherer, gleich auf gleich zu zweigen.

Zwischen den Pomeranzen und Citronenbäumen hat es diesen Unterscheid, woran man sie erkennen mag, daß der erste zu hinderst an seinen Blättern keine Herzlein hat, und des

letztern, als des Citrons seine Rinde, etwas gelblicht, wo hingegen der Pomeranzenbaum an der Rinde graulicht ist.

Drittens: Ist zu merken, daß wenn man verspühret, daß der Pomeranz oder Citronbaum die ihm gegebene Erde schon zu sehr ausgesogen habe, man denselben wiederum neue, und auf vorige Weise zubereitete Erde zulegen muß. Jedoch, wenn man denselben aushebet, um frische Erde beyzulegen, oder in einen weiteren Kasten ihn zu setzen, muß man acht haben, daß man so viel Erde um und an denen Wurzeln hangen lasse als es seyn kann.

Viertens: Zweymal in der Wochen im Monat May, Junio, Julio, muß man ihn begiessen, jedoch mit Bescheidenheit, und mag es nicht schaden, wann man schon ein für das anderemal das Wasser siehet unten wiederum heraus gehen. Gleicher Weise begiesset man denselben, wenn er in die Winterstuben getragen wird. Den Winter hindurch aber, nimmermehr ohne höchste Noth. Zu Anfang und Ende des Aprils wird er wiederum ein wenig begossen. Im August begiest man ihn alle acht Tage.

Fünftens: In dem Winter wird der Pomeranzenbaum in der Winterstube sammt andern edlen Pflanzen aufbehalten. In Frankreich, wo die Oefen, und das Stubenheitzen nicht bekannt, oder wenigstens nicht gebräuchlich ist, werden die Winterstuben oder Ort, wo man die Blumen aufbehält, durch beygesetztes Kohlfeuer

feuer erwärmet. Einige aber von denen Liebhabern der Pomeranzen sind der Meynung, es wäre genug, wann der Ort wohl verschlossen, verwahret und ausgefüttert sey, daß die Luft nicht hinein dringen kann. Vermuthlich wäre es dem Pomeranzenbaum angenehmer, und zu Erhaltung seiner lebhaften Farbe dienlicher, allein, man müßte ihm eine besondere Wohnung aufschlagen, welches überall nicht geschehen kann. Wann aber die Wärme oder das Kohlfeuer bescheidentlich darzu kommt, dürfte es auch so schädlich oder gefährlich nicht seyn.

Sechstens: Damit ein Pomeranzenbaum schön sey, muß er einen ganz runden Kopf haben, mit Aesten durch und durch gleich beladen, so etwas in die Breite niedergedrückt sind, daß er geformet sey wie ein Erdschwamm, es lässet sich aber diese Form nicht auf einmal zwingen, sondern muß ihm nach und nach geholfen werden, absonderlich zu End des Junii, da er insgemein die meisten Schößlein wirft, welche man nach Belieben mag ausbrechen, oder stehen lassen.

Siebentens: Mitten in dem Maymonat, oder zu Ende desselben, wie es der Frühling zulässet, setzet man den Pomeranzenbaum heraus in den Garten, gegen Ende des Octobers aber wiederum in die Winterstube. Weil sie in dem Garten stehen, ist nur zu sorgen, daß sie von dem Nordwind zu sehr geplaget werden. Gleichwie in dem Garten alle Blumen ihren anständigen Platz haben sollen; also ist

es auch löblich, wann in der Winterstuben schöne Ordnung gehalten wird.

Der Limonienbaum ist dem Pomeranzenbaum ähnlich, hat dicke, durchlöcherte, glatte, wohlriechende Blätter; seine Blüte ist weiß, die Aeste zähe, biegich und stachlicht. Die Früchte haben mit dem Citronat gleiche Würkung oder Kraft, an der Gestalt sind sie kleiner und länglicht, haben auch nicht eine so dicke Schelfen, als die Citronen, sind auch safriger; der Saft ist sauer; der Saame oder die Kernen bitter, in der Größe wie Gerstenkörner. Die Limonien werden zwar in Deutschland hin und wieder in den wohlbestellten Gärten von den Kernen gezielet, und durch das äuglen zur Frucht gebracht, und werden zur Sommerszeit dreyerley, als Blüte, junge und zeitige Früchte an dem Limonienbaum gesehen, aber mehr wegen Lusts, als wegen des Nutzens unterhalten, wozu Fleiß und Unkosten gehöret; dann die Zielung derselben ist müheselig, die Kerne müssen über 2. Monat in der Erden liegen, ehe sie kommen und herfür wachsen; daher ist es gut, so man die Kerne in dem Hornung und Merzen säet, so kann man im May Junio deren Wachsthum sehen.

Wann solche Bäumlein drey- oder vierjährig sind, kann man sie impfen oder äuglen, daß sie bald fruchtbar werden: dann lasset man sie, wie sie von den Kernen gewachsen sind, so bleiben sie entweder gar wild und un-

unfruchtbar, oder tragen gar langsam, etwann allererst im 30sten Jahr, und doch gar wenig. Im Felde, so guten Grund hat, oder der mit Schoorerden, Holzmist oder Weydengenist verbessert ist, kommen sie zwar am besten fort, aber vor Winters müssen sie ausgehoben, oder mit einem Haus überbauet, und für Frost, der sie gar geschwind verderbet, verwahret werden. Das Ausheben ist ihnen auch nicht nützlich, dann sie werden dadurch an den Wurzeln von der Erden entblöset, und können vor Winters nicht leichtlich mehr in der Erden bekleiben, daher stehen viel den Winter durch ab.

In Kübeln oder Kästen, so anderthalb oder zwey Schuh weit, können sie in guter Erde fortgebracht, und den Winter über in Kellern und Gewölbern erhalten werden; da muß man fleißig acht haben, wann die Blätter anfangen weiß zu werden, daß man sie aushebe, dann es ist eine Anzeigung, das Gefäß sey ihnen zu enge, und am Wachsthum hinderlich, darum sie im Frühling ausgehoben, die äusserssten Wurzeln abgeschnitten, dann wieder eingesetzet, und die Gefässe mit guter Erden ausgefüllet werden müssen, so wachsen die Bäume wieder lustig, die Blätter werden grün und die Blüte samt den Früchten ereignen sich nach und nach.

Der Limoniensaft macht das runzelichte Gesichte glatt; vertreibet die Krätze, desgleichen die schwarzen Flecken am leinenen Tuch,

welche mit der Dinten sind gemacht worden. Gemeldter Saft in einem gläsernen Kolben distilliret, ist eine sonderbar vortreffliche Arzney, der Weibspersonen Angesichter klar und rein zu machen, vertreibet alle Unsauberkeit des Leibs; Den kleinen Kindern im Trinken eingegeben, tödtet er die Würme im Leibe. Die Limonien auf glüende Kohlen geleget, und den daraus triefenden Saft genommen, sich damit im Angesicht bestrichen, verschafft den Jungfern schöne Angesichter, und vertreibet alle rothe Flecken.

Der Adamsapfelbaum ist dem Limonienbaum ganz gleich, auch an den Blättern, welche doch etwas größer und breiter sind. Die Aeste sind schwank, mit grüner Rinden umgeben, die Blühe ist der Citronenblühe ähnlich. Die Aepfel sind rund, viel größer als die Pomeranzen. Die Schelfe am Apfel ist grubicht und ungleich, auch obenher um die Butzenstile also geformet, gleich als ob ein Mensch mit Zähnen darein gebissen hätte, dannenhero der gemeine Mann falsch davor hält, es sey dergleichen Apfel, welchen unsere Stammmutter Eva von dem verbothenen Baum genommen, davon gegessen, und auch dem Adam davon gegeben. Der Saft des Apfels ist etwas säuerlich, jedoch unlieblich. Der Saamen oder die Kernen sind weiß, und eines bittern Geschmacks.

Der Granadenbaum ist eine schöne und herrliche Gartenzierd, welcher nicht allein den Obst-

Obstgärten mit seinen Früchten, sondern auch den Blumengarten artig schmücket, dann dessen Blüte ist schön gefärbet, hübsch wie ein Kelchlein gestaltet, und wundersam musiret. Die Granatäpfel nennte man ehmals auch Punische oder Carthaginenser Aepfel, weil sie entweder aus derselben Landschaft in Africa am ersten an andere Orte gebracht worden, oder doch in der Cartaginenser Reiter am schönsten und reichlichsten gewesen; Vielleicht auch weil sie inwendig dunkel-rothe Kern haben, und in Lateinischer Sprache dasjenige, so dunkelroth gefärbet ist, Puniceus heist. Man giebt ihnen insgemein den Namen Granatapfel, weil sie inwendig mit vielen köstlichen Kernen den edlen Granatsteinlein, an Farb und Gestalt fast gleich, ausgefüllet sind. Andere melden, dieser Baum samt seiner Frucht habe den Namen von dem Königreich Granaten, und deroselben Hauptstadt Granata, weil sie daselbst häufig wachsen, da doch Lucana, ein Spanier, ein widriges bezeuget, vorgebend: Es seyen in der königlichen Landschaft Granaten wenig Granatenbäume zu finden.

Der Myrtenbaum und Granatapfel haben eine solche natürliche Zuneigung zusammen, daß man eine Myrten neben dem Granatenbaum pflanzet, alsdann so wachsen die Granatäpfel desto fruchtbarer fort. Ja, wie Democritus schreibet, so haben sie einander so lieb, daß sie bisweilen, wann sie schon weit von

einander gepflanzet stehen, doch sich mit den Wurzeln zusammen flechten; daher dann auch erfolget, daß, wann man einem in den andern impfet, alsdann sie sich wundersamer Weise fruchtbar erzeigen.

Zweyerley Gattung sind die Granatenbäume, nämlich zahme und wilde. Die Blätter des Zahmen sind bey nahe dem Myrtenlaub gleich, schmal, gleissend und dick, von Farben sattgrün, mit rothen Aderlein durchzogen, und hangen an rothen Stielen: die Aeste sind röthlich und stachlicht, lassen sich biegen: Die Blumen sind lang, leibfarb und fünfblätig. Nach solchen folgen die Früchte, so man Granatäpfel heisset, die sind rund, anfangs grün, darnach röthlicht, inwendig gelb, mit vielen rothen, eckigten und saftigen harten Körnlein besetzet. Dieser Baum beginnet nicht hoch zu wachsen. Die Frucht, oder der Apfel, wird nach dem Geschmack in drey Arten oder Geschlecht abgetheilet; 1. Etliche sind süß. 2. Eines theils sauer. 3. Und eines theils einer mittelmäßigen Weinsäurigen Gattung.

Der wilde Granatenbaum ist dem zahmen gleich, ausgenommen, daß er kürzer und stachlichter ist, und keine Frucht bringet, als allein dicke Blüte, wie Rosen, da immer eine Gattung die andere übertrift, dann man zwey und dreyzöhlige Blumen antrift.

Weil diese Bäume aus warmen Landen, sonderlich aus Italien anher gebracht worden,

so

so wollen sie ihrer Natur und Eigenschaft nach, eine warme Luft und gut Erdreich haben; auch weil sie in der Winterkälte nicht dauren, in Kellern oder andern warmen Orten aufbehalten werden. Am allersichersten werden die Granatenbäume von den Nebenschossen, so nächst am Stamm von der Wurzel aufschiessen, im Frühling fortgepflanzet, doch soll man die jungen Schosse eher nicht abstechen, bis man versichert ist, daß sie genugsame Wurzeln haben, und zum versetzen tauglich sind. Die Versetzung kann in Scherben geschehen, und wann die Sträuchlein erstarket, auch grössere Gefäß zu denselben genommen werden; Gestalt man hierzu hölzerne Kübel, oder viereckigte Kästen machet, welche anderthalb oder gar zween Schuh weit sind.

Der Lorbeerbaum ist auch ein schönes Gewächs, welches in den Lust- und Blumengärten gefunden wird. Ist zweyerley, zahme und wilde. Dieser soll hoch wachsen, jener aber niedrig, wird in den Gärten gefunden, und ist auch zweyerley: Männlein und Weiblein, welche wiederum ihren Unterschied haben, daß eines groß, das andere aber klein Lorbeerbaum genennet wird.

Der zahme Lorbeerbaum hat einen grünen Stamm, rothlichte Aeste, langlichte, breite, harte, grüne Blätter, so eines bittern Geschmacks sind, und bleiben stetigs grün. Das Weiblein allein bringet Frucht, deshalben es Laurus Baccifera fœcunda geheissen wird.

Ehe die Beere am Weiblein sich ereignen, läſſet sich zuvor eine grüne Blüte sehen, nach welcher die Beere folgen; dieselben sind etwas rund und länglich; wann sie zeitigen, so bekommen sie eine schwarze Rinden, in welcher ein öhlichter Kern lieget, der in zwey Theile sich spaltet: wann derselbe noch frisch ist, so ist seine Farbe gelblicht, so er aber eine Zeitlang lieget, so wird er schwarzlicht, ist auch an und für sich eines bittern doch angenehmen Geschmacks.

Der Lorbeerbaum wächset gern in allerley Grund, doch aber ist der gute Grund, und die warme Luft ihm gar angenehm, wird gepflanzet von seinem Saamen oder Beeren, und von seinen Zweiglein und Rüthlein, im Merzen oder im April, wann der Saft in der Baumrinde aufwället. In den Gärten wird er um seiner schönen und stets grünen Blätter willen gezielet und erhalten, kann die Winterkälte nicht erdulden, darum wird er in Kübel und Käſten gepflanzet, daß er in Winter über untergetragen, und in einem warmen Ort erhalten werde.

Ferner der Feigenbaum ist zwar nicht haigel, will aber dennoch gepfleget seyn. Man muß also dessen Aest bescheidentlich abzwicken, und die langen Schoße abstutzen, durch dieses wird er veranlasset, in fruchtbare Aeste auszuschlagen, und große Feigen zu bringen.

In Geschirr oder Käſten geräth es besser, weilen er in dem Winter auch der Wärme kann

genieſ-

geniessen, und sicher seyn kann von dem Frost, und andern Ungemach des verdrüßlichen Winters. Wann sie gar zu groß worden sind, setzet man selbige in den Garten, aber braucht Fleiß, damit ihnen die Kälte nicht schade.

Erstlich: Ein Gärtner hat bey dem Feigenbaum zu beobachten, daß er den Fuß des Baumes und andern Theil des Stammes nicht zu sehr entblöße, dahero muß man die obere und weit ausstehende Aeste abschneiden, welche dem untern Theil seine Nahrung zu sehr entziehen, und doch nicht bald zur Frucht gelangen.

Zweytens: Wenn man, wie andere Bäume, denselben, in denen ersten drey Jahren in gute Form gebracht, läßt man ihn selbst nach seiner Natur sich schicken. Was das übrige betreffen mag, richt man sich nach dem Lande, dessen Art und Gelegenheit des Gartens.

Zwey-

Zweyter Theil,

von dem

Kraut- und Küchengarten.

Erstes Kapitel.

Allgemeine Regeln in Aussäung und Steckung des Saamens.

Es sind einige neue Gärtner, welche das Alter des Monds nicht beobachten, sondern sich bloß nach der Witterung ob sie feucht oder trocken, kalt oder warm ist, richten. Dieß lasse ich an seinen Ort gestellet seyn, habe aber erfahren, daß, wenn man nebst der Witterung des Mondes Alter auch beobachten kann, die Aussaat desto glücklicher gerathe; kann man aber beydes zugleich nicht beobachten, so ists freylich besser, man richte sich sodann und im Fall der Noth nach der Witterung und lasse den Mond fahren, als welcher zu solcher Zeit an seinen natürlichen Wirkungen, durch

außer-

außerordentliche Vorfallenheiten verhindert wird. Ordentlich aber an sich selbst sind des Neumonds Eigenschaften warm trocken, des ersten Viertels warm und feucht, des Vollmonds aber kalt und trocken, und des letzten Viertels feucht und kalt. Dieser ordentlichen Wirkung nach, setze man außer im Nothfalle folgende Regeln nicht beyseite.

1. Was nicht in Saamen schiessen soll, muß um den Neumond: was man aber groß und dick begehrt, um den Vollmond gesäet und gepflanzet werden.

2. Gewächse, so unter sich in die Erde sollen wachsen, müssen im abnehmenden: die aber über sich schiessen sollen, müssen im zunehmenden Mond in die Erde kommen. Also auch:

3. Wovon man Wurzeln oder Früchte begehret, das soll im abnehmenden: wovon man aber Blätter oder Blumen begehret, im zunehmenden Mond gesäet und auch verpflanzet werden.

Ueberhaupt aber und vornehmlich ist es nützlich, wenn auf die Aussaat des Saamens ein sanfter Regen folget, und vor dem Verpflanzen ein Regen vorher gegangen ist, welches wohl zu observiren.

4. Es ist nützlicher die Saamen nicht untereinander zu mischen, sondern auf jedes Beet einerley zu säen und zu pflanzen, außer denen Kräutern die bald ausgezogen werden, so kann man unter den Salat auch wohl säen Zwie-

beln, Monathradiesgen und dergleichen. Außer diesen aber, wenn alle Sorten von Wurzeln, Kräuter und Früchten zugleich durch einander wachsen, verdämpfet eins das andere. Denn

5. Es ist ein Unterscheid bey Umgrabung des Bodens zu halten: weil lange Wurzeln tiefere Umgrabung als andere Gewächse erfodern. Und

6. Küchengewächse, so die Kälte wohl ertragen können, müssen so bald möglich, die zarten aber etwas später gesäet und gepflanzet werden.

7. Die Aussaat von Salat, Spinat, Erbsen, Pfasolen, Bohnen, Radies und dergleichen, davon man öfters jung genieſſen will, muß im Frühling und Sommer monathlich wiederholet werden.

Zweytes Kapitel.

Von der Erde und vom Graben.

Wenn der Boden von Natur schwarz und gut ist, darf er nur zwey Fuß tief gegraben, zerklopfet, von Steinen, Scherben und Wurzeln rein gesaubert, und mit altem ganz verfaulten Mist untergraben werden. Wo aber harter Lehm vorhanden, muß solcher mit einem guten Theil Sandgrund und Mist vermischt werden. Ist der Boden aber zu sandig

dig und mager, so vermischt ihn mit frischem kleinem Lehm und Mist. Ist der Boden zu naß, so muß man die Feuchtigkeit durch tiefe Furchen, oder große Löcher, die mit kleinen Steinen am Grunde, und hernach rund herum mit großen Steinen bedeckt, abführen.

****

Drittes Kapitel.

Von allerley Wurzelgewächsen.

1. Beiß- oder rothe Rüben.

Hacket den Grund tief auf, welches alle dicke und lange Wurzeln erfodern, saubert ihn wohl von Steinen, damit die Wurzeln gerad sich hinunter strecken können; sonst werden sie krum und stockigt. Die Mistung soll mit altem verfaulten, und nicht mit frischem rauhen Mist geschehen. Sonst dienet ihnen der Mist, wie auch andere Wurzeln ganz nicht, sie werden gemeiniglich davon wurmicht, und eines übeln Geschmacks. Verwahre die besten, schönsten und größten rothen Rüben in Sand, bis auf den Frühling, alsdann pflanze sie, etwann eine halbe Elle voneinander, an eine Planke oder Gesträuch, daß sie der Wind, wenn sie hernach in Saamen schossen, nicht zerbrechen kann. Wenn man deren zehn steckt,

kriegt

kriegt man Saamen genug. Diesen Saamen nehmt nach Ausgang des Winters im abnehmenden Mond, und macht mit dem Pflanzstock Löcher an die Ränder der Gartenbeete, und läßt in jedes ein Saamenkörnlein fallen. Alsdenn, wenn sie nicht meist zerspaltene Wurzeln bekommen sollen, so verpflanzet sie, wenn sie ein Blat fast einer kleinen Hand breit bekommen, und steckt sie in die Erde bis an den Hals. Ihr Nutz ist vielerley: zur Herbstzeit werden sie anfangs rein gewaschen und abgeputzt, hernach in Wasser gesotten, alsdann die obere dinne Haut abgeschält, in Scheiben zerschnitten, in Fäßlein geleget, und zwischen jede Schichte, wie auch unten und zu oberst, etwas Meerrettig und Garbe gestreuet, hernach 2 Theile Eßig, und halb so viel von dem Wasser oder Tunke, darinn sie gekocht worden, darüber gegossen. Wenn sie drey Tage also gestanden, werden sie bey Braten und dergleichen auf die Tafel gesetzt. Solcherley Einmachen könnt ihr den Winter über etlichemal wiederholen. Etliche schaben sie mit dem Krauthobel, legen sie in Tonnen, und kochen ganze Töpfe voll, sie schmecken mit Brüh übergossen, gut. Endlich sind sie auch ein gutes Winterfutter für das Rindvieh, und fressen sie die Kühe begierig, sind ihnen auch gesund.

2. Cichorien oder Hindleuft.

Diese haben theils blaue, theils weisse Blumen, und werden mehr wegen ihren Wurzeln, als wegen den Blättern gebauet. Die mit weissen Blumen sind die delicatesten zur Speise. Der Saamen wird im Merz mit abnehmenden Mond in gute starke Erde gestreuet, nachmals verzogen, wo sie zu dichte stehen, und zuweilen ausgejätheu. Den Pferdemist hasset die Wurzel, und wird davon gründig und sehr höckericht. Gegen Winters zieht man das Kraut neben der Wurzel aus dem Erdreich, und verwahrets in dem Keller zum Gebrauch im Sande. Etliche derselben pflanzet im Frühling wieder in den Garten, damit sie in Saamen schiessen, welchen ihr sammelt wie den von Endivien. Die Wurzeln werden an Fleisch gekocht, in Zucker eingemacht, und zum Salat, wie auch die jungen zarten Blätter, wann ste etwas gelb geworden, als die Endivien, genutzet.

3. Knoblauch.

Der Knoblauch hat Zeen wie der Saffran; die nimmt man von einander, und stecket eine jede besonders, also kann man aus einem Haupt, viel andere bekommen, er bekommt am besten in weissen Gründen. Zum Ausgang des Herbsts, oder auch im Frühling, brechet von einem Haupt Knoblauchs die (r-

sten grösten Zeen, und pflanzet dieselben, etwas vor dem vollen Mond, etwan zwey Zoll tief in die Erde, und drey oder vier Finger breit von einander. Im Aufwachsen will er zuweilen gejätet, auch bey dürrer Zeit begossen seyn, bis er etwas erwachsen. Und ist zu merken, daß der Knoblauch, so viel befeuchtet wird, weniger stinket, als der mit Truckenheit aufwächset. Er stinket auch nicht so übel, so man ihn, im abnehmenden Licht säet, und ihn, weil der Mond noch unter dem Erdreich ist, ausziehen läßt.

Um Johann des Täufers, wenn das Kraut wohl erwachsen, bricht man dasselbe oder flichtet es in einander, wodurch die Nahrung unter sich gehalten wird und die Wurzeln desto mehr gedeyen. Um Bartholomäi pfleget er zu zeitigen, und kann er alsdann ausgezogen und an die Sonne geleget werden, damit er truckne, und vor Fäulung bewahret werde. Wann die Köpfe auf Stroh, ohnbedeckt, geleget werden, so halten sie sich lange. Einige henken sie im Rauch: auf einen schattigten truckenen Boden an die Balken aufgehenkt, ist der sicherste Weg, wenn sie vorher an der Sonne wohl ausgetrucknet. Knoblauch wird von unsern Großen selten genossen: ist hergegen der Bauern gemeine Arzney, wider böse Luft.

4. Meer=

4. Meerrettig.

Seine Vermehrung geschieht durch die Enken, das ist, durch Stücke von der Wurzel geschnitten, so daß an jedem Stück ein Triebauge sitzen bleibt. Mache einen Weg in feuchte Erde, mit einer Schaufel, und tritt ihn ein, oder mach es zwischen ein Beete also, daß anstatt des Wegs eine Furche sey, und schlag oder wirf das Erdreich fein hart an dem Wege auf, darnach stich mit einem Holze in die Quere in das aufgeworfne Land, daß etwan oben nicht mehr denn 3. Finger dick Erden auf dem Meerrettig zu liegen kommt, nämlich wenn du die Enken von Meerrettig in die Löcher hinein gestecket hast, eines Schuhes weit von einander, und laß vorn nur ein klein Ende vom Meerrettig herausgehen, hernach drücke die Erde vorn um das Ende her fein zu, aber oben über den Enken darfst du das Erdreich nicht niederdrucken, so wächst er die Quere ins Land schön lang und herrlich. Oder, schneid von der Wurzel, wo ein Höcker oder Enke ist ab, grabs Land um, und säe es hinein, reinige es oft vom Unkraut, so wächst es hübsch. Wenn ihm ungefähr 2. Wochen nach Michael die Blätter abfallen, ists ein Zeichen, daß er reif ist. Im späten Herbst soll man das gereinigte Land mit altem kurzen Mist belegen, und über Winter liegen lassen, alsdenn um Mariä Verkündigung oder im April graben, und im abnehmenden Mond stecken oder säen.

Wenn er, sobald er ausgegraben ist, in einen Topf gethan, unter die Erde in den Keller oder Garten gegraben, und oben mit einem Wasen zugedeckt wird, doch daß keine Erde darauf kommt, (sonst wächst er aus,) so bleibt er im Winter und Sommer lange gut.

5. Möhren, oder gelbe Rüben.

Diese werden mit den Zwiebeln zugleich gesäet, in locker, lehmigt oder mit kurz gefaultem feuchten Mist gedüngtes Erdreich, das nicht steinigt sondern etwas sandigt, frisch und locker ist. Man säet sie im Merz und April im abnehmenden Mond, und gräbt sie aus so viel es die Witterung leidet, im spätesten Herbst, so bleiben sie alsdenn den Winter hindurch im Sande viel frischer, doch können sie den Sommer über wo sie zu dicke stehen, durch ausstechen gelüftet werden. Den Saamen zu erlangen, so sammlet etliche der schönsten Wurzeln, behaltet sie im Sande, und versetzet sie auf den Frühling zur Besaamung, so bekommt ihr den schönsten Saamen.

6. Von Pastinacht.

Dessen Wartung ist einerley mit den Möhren und Beißligrüben, was die Bereitung der Erde anbelangt, und die Erzielung des Saamens. Die Erde muß ebenfalls locker seyn und knie tief aufgegraben, damit die Wurzeln

zeln fein unter sich wachsen können. Im Merz und April wird auch der Saamen gesäet, und zwar dicke, weil dieser Art Saamen leichtlich etwas zustößet, und kann nachmals wenn er zu dick aufgegangen wäre, leicht verzogen werden. Die Feuchtigkeit macht die Wurzeln dick und lang, die Dürre aber befördert das Aufschossen zum Saamen. Um und vor Galli Tag werden die Wurzeln gegraben, und in trocknen Sand gelegt, die meisten aber bleiben in der Erde, weil sie darinnen saftiger und schmackhafter bleiben, darum besser ist, daß man allemal im Winter, wenn es aufthauet, nur etliche ausgräbt und zum Gebrauch einlegt. Sie werden an Hühner, Kalb- Rindfleisch und Fische gekocht, sind gesund, befördern die Dauung, und treiben sanft durch den Urin.

7. Petersilgen von deren Wurzeln und Kraut.

Der Petersilge ist zweyerley, die glatte und krause. Beyde erfodern nur einen lockern, und wenn die Sonne sie bescheinet, etwas feuchten Grund. Sie scheuen zwar auch keinen Schatten, jedoch wachsen sie besser in die Wurzeln, wenn sie Sonne haben.

Bey Ausgang des Winters arbeitet den Grund, darauf Petersilge soll gesäet werden, tief auf, damit die Wurzeln lang und dick zu wachsen Raum finden. Alsdenn streuet den

Saamen ohne Ordnung hinein, und zwar abnehmenden Monds, so bekommt ihr starke Wurzeln, oder zunehmendes Monds, so bekommt sie schön und größer Kraut, schiesset aber leicht in Saamen.

Dieweil dann unter allen Küchen Saamen dieser am langsamsten, und mehrentheils nach Monatsfrist erst aufgehet, so brauchen einige diesen Vortheil: Sie füllen im Februario einen Krauttopf voll Erde, stellen ihn in ein warm Gemach, mischen darunter eine Handvoll Petersilgen-Saamen, begiessen ihn 3. Tage lang mit warmlichen Wasser, des Tages einmal: alsdann streuen sie diesen erweichten Saamen mit samt der Erden auf ein zubereitetes Beet, so kommet die junge Petersilge in weniger Zeit herfür. Es ist auch ein Vortheil, zeitig im Frühling junge Petersilge zu erlangen, wenn man sie noch vor Winters säet: und wenn man will, daß die Petersilge nicht Saamen tragen soll, so säet man sie auf Johannis, und braucht davon den Winter über.

Zum Gebrauch ist besser die Blätter abschneiden, als abbrechen: sintemal sie durch den Abschnitt gleichsam verjüngert wird, und neue Blätter setzet. Die Wurzeln lasset in der Erden, daß sie recht groß werden, auch den Winter durch: etliche aber könnet ihr ausziehen, ehe der Frost das Erdreich ganz zuschleust, und solche der Küche zum besten im Keller vergraben.

Zu

Zu Einsammlung des Saamens lasset etliche Gipfel schiessen, nehmet ihn aber nicht ab, ehe er ganz reif ist, und trucknet ihn alsdan, wie andere Saamen. Einige brauchen lieber den Saamen, der zwey Jahr alt ist, als den einjährigen, weil er mehr aufbringen oder sich vermehren soll.

Die Petersilge treibt den Urin, und ist ein gut Remedium wider den Stein.

8. Radiesgen.

Diesen kann man säen, so bald man das erste Mistbeet machet, allezeit mit abnehmenden Mond, alle Monath durch bis in den September (daher er Monath-Radie oder Rettig heisset,) entweder allein reihenweis, oder unter andere Salatkräuter hin und her. Die um Johanni des Täufers gesäet werden, schiessen nicht mehr so in den Stengel. Es muß aber der Grund, allwo der Radies oder Rettig wachsen soll, mit nichten mit Pferdenmist gedünget seyn, sonsten wird er ganz unartig und gründig.

Bey Abnehmung des Saamens ist dieses zu beobachten, daß ihr schiessen lasset von der ersten Aussaat, und sammlet davon, wenn ihr sehet, daß die Schötlein unten sich öfnen, und ihre Körner fallen lassen. Alsdann leget sie längst einem Geländer, damit sie daselbst mehr trucknen, und zeitiger werden.

9. Rettig, oder Rübe-Rettig.

Dieser erfodert einen mürben, tief aufgehackten und feuchten Grund, sonst bleibet er klein, oder wächset zu sehr ins Kraut, und Saamen. Ja in hitzigem Erdreich ist vergeblich, frühzeitige Rettige zu zielen: dann ob sie wohl anfangs schön herfür kommen, so wachsen doch wegen der Hitze bald Maden drein, und kommen zu keinem Gedeyen.

Der Saame soll nicht gesammlet werden von Sommer-Rettigen, weil derselbe leicht in Stengel schiesset; sondern von Winter-Rettigen, das ist, man soll etliche Rettige den Winter über im Keller verwahren, und sie auf den Frühling wieder in den Garten pflanzen, um den Saamen davon zu sammeln, welcher nicht so leicht schosset.

Die Zeit zu säen ist im abnehmenden Mond, sintemal der im wachsenden Mond auch den Mangel hat, daß es leicht in Saamen gehet. Um Urbani ist die rechte Zeit, aber es muß doch die Aussaat in den andern Monathen auch geschehen, auf den Fall die eine oder andere außenbliebe, oder nicht wohl gerathen möchte.

Dieser Rettig hat weisse Wurzeln: es ist aber eine andere Art, dessen Wurzeln mit einer schwarzen Rinde überzogen sind, und dem weissen am Geschmack gleichen oder übertreffen.

Rettig ist warmer Natur, und eine treffliche Arzney wider das Gift, wann einer von einer Otter oder Schlangen, oder Heydexe, gestochen

stochen oder gebissen wird. Der Rettig ist gut vor alle Geschwulst und giftige Würmer. Der Rettig macht ein scharf Geblüt, darum schadet er denen, so mit der Galle beschweret. Er ist dem aufgebläheten Magen zuwider, darum steiget er auf, und macht Rölpsen und Blöste, und führet Feuchtigkeiten ab. Er gehöret daher vor die starke Magen, der vorher angezeigte Radies aber vor die zarten. Wann man ihn nach Essenszeit mit ein wenig Salz und Essig brauchet, so ist er gut, und hilft der Dauung.

10. Scorzoner-Wurzel.

Diese Wurzel bleibet den Winter in der Erden, dauret etliche Jahr, ob sie schon Saamen träget, und wird immer größer. Sie dringet auch nicht so tief in die Erde, sondern wächset etwas nach der Seite, und kann allezeit genutzet werden.

Man säet sie im Frühling abgehendes Mondes in gut, mürb und etwas feuchtes Erdreich reihenweis, vier Reihen auf ein Beet; Einige säen sie auch zu der Zeit, wenn sie beginnen zu verblühen. Wenn man diese Wurzeln zur Speise brauchen will, muß man die schwarze Haut, damit sie umgeben, zuvor abschaben, darnach in rein Wasser ein wenig weichen, damit sie die kleine Bitterkeit ablege, welche sie hat: nachmals lässet man sie kochen, und richtet sie zu wie die Haberwurz, nämlich erst vor sich selbst, also daß man sie saubere, Fin-

gerslang spalte, abkoche, die Haut abziehe, und mit Salz, Butter und Gewürze abmache.

Darnach daß man sie an Hühner, Lammfleisch, Hechte und andere Speisen, denen sie einen guten Geschmack geben, koche.

Den Saamen bekommt man also, daß man, sobald die Blume aufgehet und sich breitet, die Bärte mit den Spitzen der Finger fasset, und in einen Topf sammlet; auch muß man keinen Regen oder Feuchte zu dem Saamen kommen lassen.

11. Steck-Rüben.

Gemeine Rüben sowohl rund als lang werden bey uns auf Aeckern gebauet.

Diese Steckrüben aber sind unterschiedener Größe, unter welchen die kleinsten am lieblichen Geschmack den Vorzug haben, also daß sie von einigen auch roh mit Salz gegessen werden: die großen sind mehrentheils föchs oder foes, und am Schmack geringer. Mann kann sie des Jahrs zweymal säen, im Frühjahr und im Anfang des Augusts. Das Gerathen kommt auf die Witterung an; denn wenn das Wetter zu regnicht, so bürst der Saame und schosset nicht, ist es aber zu trocken, so geht er nicht auf. Daher wenn man siehet, daß die erste Aussaat ausbleibet, so muß man den Grund wieder umhacken, und von neuen säen. Ist die Witterung nach dem Aufgehen zu trocken, so fressen die Erdflöh und Würmer die jungen Blätlein

lein weg, auf solchen Fall muß man auch von neuem säen.

Wofern die Steckrüben sollen gut seyn, so müssen sie über sechs Wochen nicht in der Erde bleiben, sonst werden sie wurmstichig, sind voll Fasern, und wiederlich zu essen. Den Winter verwahret man sie im Keller oder in einem andern Ort, der vom Frost befreyet ist, also sie nur schlechterdings auf einen Haufen oder Klumpenweise geschüttet werden.

Die Saat betreffend, so muß man auslesen die schönsten, reinesten und längesten, um sothane aufs Frühjahr wieder in die Erde zu setzen: wenn selbige nun aufwachsen, so raufet das Kraut aus, sobald die ersten Schötlein daran sich beginnen aufzuthun, und legts hin zu trucknen. Darnach zerreibet es mit den Händen auf einem Tuche, und lasset es denselben Tag über an der Sonnen liegen, damit alle Feuchtigkeit verzehret werde: Nachmals muß man es saubern, und an einem temperirten Orte verwahren.

12. Tartuffeln.

Nehmet die Knollen dieser Tartuffeln, und leget sie nach Ausgang des Winters, mit dem vollen Mond ein, zween Zoll tief, und viere von einander, gleichfalls in ein fett, mürbes und sandig Erdreich: so wachsen sie wohl, vermehren sich merklich, blühen im Sommer schön, und bringen hernach runde Aepflein voller Saamen.

Im

Im October, weil sie den Winterfrost ohne Schaden nicht leicht ertragen, nehmet sie aus der Erden, leset die grösten aus zur Speise, die kleinen leget im Keller in Sand, oder thut sie nur so bloß in einen Kober, und setzet sie in ein Gemach, welches vom Frost befreyet: davon könnet ihr aufs Frühjahr wieder etliche ins Land, im abnehmenden Mond, bringen.

In der Küche werden sie gar auf vielerley Art zubereitet. Erstlich sieder sie im Wasser mürbe, und wenn sie erkaltet, so ziehet ihnen die auswendige Haut ab; alsdann giesset Wein drüber, und lasset sie mit Butter, Salz, Muscatenblumen, und dergleichen Gewürz von neuen kochen: so sind sie bereit. Darnach kann man sie mit Hühner-Rind- oder Kalbfleischbrühe kochen, und abwürzen: oder sie auch an Rind- und Hammelfleisch thun. Oder man schneidet die abgekochte Tartuffeln in runde Scheiben, und bratet sie in der Pfanne. Oder man schneidet Zwiebeln, und Eßig dran, und lässet es also durchbraten. Einige richten sie auch abgekocht mit Oel, Eßig, Pfeffer und Salz zu, und essen sie also kalt, wie einen Salat. Man isset aber diese Tartuffeln theils zur Lust, theils als eine nährende Speise, sie sollen den Schwindsüchtigen und Abzehrenden nützlich seyn; die ehelichen Werk befördern und den Saamen mehren.

Viertes Capitel.

Von Küchen-Früchten.

1. Artschocken.

Hievon sind dreyerley Gattungen: 1) Die großen. 2) Die gemeinen glatten, und 3) Die gemeinen stachlichten. Die großen und gemeinen glatten sind die besten. Sie müssen alle an der Sonnen liegend angebauet, und gegen Norden etwas beschirmet stehen. Der Grund muß Knietief aufgehackt, gereiniget und mit altem Mist und Aschen, welche sie sehr lieben, wohl vermischt werden. Auf solchen Grund pflanzet im May um den vollen Mond, bewurzelte Schosse oder Enken von alten Artschocken abgenommen, etwann drey Fuß von einander, so bringen sie gegen den Herbst ihre Frucht, und kommet ihr also geschwinde zu Artschocken.

Mit dem Saamen geht es etwas langsames her. Nämlich, zu Ende des Merzens oder bey antretendem April, gegen den vollen Mond, stecket die Kernen, welche die Nacht über in süssem Wasser geweichet, mit der Spitze über sich in ein wohl zubereitetes Erdreich, und wartet ihrer mit Jäthen nachgehends wohl, so erwachsen sie dermaßen, daß sie bisweilen noch das erste Jahr Frucht tragen. Wenn

die

die Frucht verbraucht, schneidet man den Stengel an der Erde weg, und gegen Winters schüttet man Erde in einen Keller, pflanzet sie hinein, den Frühling setzet man sie wieder in den Garten 3 Fuß von einander: da werden sie so stark, daß man sie folgenden Winter nicht alle ausheben darf, sondern läßt ihrer einen Theil im Garten stehen, und bedeckt sie wie folget: erstlich schneidet man das Gewächs ab, bis auf einen halben Fuß hoch von der Erden, nimmt darnach zusammen die übrigen Blätter, und bindet sie, wie man pfleget die Endivien zu weissen: hernach überhaufelt man sie über die Hälfte an mit Erde, und darüber etwas Pferdemist: so wird ihnen der Frost, noch Regen nicht leicht schaden.

Wenn sie nun also theils im Garten, theils im Keller überwintert, und bey der Erde Enken oder Augen gesetzet, so machet unten umher die Erde etwas loß, nehmt im May um den vollen Mond die Schösse alle weg, suchet die besten aus, und verpflanzet sie, so bekommet ihr neue Stöcke die Menge ohne Hülfe des Saamens. Denn dieß Gewächs bringt in unsern Gärten keinen ächten Saamen, ob es gleich blühet, wir müssen denselben anderwärts her verschreiben; der beste kommt aus Italien: wenn er gut ist, muß er groß, schwer und gesprengt seyn; der spitzige dünne ist gemeiniglich nicht gut.

Noch ist zu merken, daß bey Ausgang des Winters die Aufdeckung der Artschocken im

Garten

Garten nicht zugleich auf einmal, sondern alle vier Tage nur in etwas geschehe, damit sie der Luft allmählig wieder gewohnen. Den langen Mist nehmt alsdann weg, den kurzen aber grabet zwischen die Pflanzen unter. Weil sie die Hitze sehr wohl vertragen können, brauchen sie im Sommer keiner sonderlichen Wartung, doch muß man zuweilen bey den Stöcken, wenn es regnen will, die Erde auflockern, und vom Unkraut saubern.

In der Küche wird insgemein die ganze Frucht, wenn sie vollkommen, in Wasser mürbe gesotten, und mit Hühner-Rind- oder Erbsbrühe, neben Butter, Salz und Gewürz abgemacht. Wo man aber der Artschocken die Menge hat, schneidet man nur die Böden, als das beste Theil heraus, und richtet sie entweder wie jetzt gemeldet zu, oder brät sie in Butter, und streut Ingwer und Salz darüber. Von einigen werden sie auch roh mit Salz und Pfeffer genossen. Sie machen einen wohlriechenden Athem, stärken den Magen, befördern den Urin, lindern das Schneiden in dem Harn, treiben den Sand und Grieß aus, stillen das Stechen in den Lenden, Nieren, Blasen, und erwärmen die Natur.

2. Bonen.

Es giebt vielerley Arten, als gemeine, große, türkische, Silber- oder Schmink-Bonen,

nen, ꝛc. Die letztern Sorten sind die besten und ergiebigsten, müssen aber gestäbelt werden.

Von den gemeinen und großen Bonen, erwählt man etliche Beete, daß man die Bonen davon grün esse, und nicht ohn Unterscheid von allen breche, sondern die übrigen zu gutem Treib-Saamen wachsen lasse. Wenn nun von einigen Stauden alle Schoten abgebrochen, so schneidet sie an der Erden ab, damit sie wieder junge Zweige setzen, und im Herbst, wenn er warm ist, noch einmal Frucht bringen, außer diesem kann man sie lieber stäbeln.

Die türkischen und großen Schminkbonen steigen an ihren Stengeln hoch in die Höh, und müssen gesteckt werden, daß sie andern Gewächsen mit ihrem Schatten nicht hinderlich seyn. Man sondert ebenfalls einige ab frisch zu essen, andere zur Erndt oder Saamen.

Alle erfodern ein mittelmäßig-fett und kühles aber nicht dumpfichtes Erdreich, das vom Unkraut wohl gesaubert ist. Sobald nur der Winterfrost ganz vorbey, und keine Kälte mehr zu besorgen, stecket man sie, aber nicht zu dichte an einander, auch müssen Hühner und Gänse nicht auf solche Beete kommen. Der Saamen soll etwa 4. Stunden in Mistwasser eingeweichet werden, damit er aufschwelle, so geht er bey erfolgtem Regen und Sonnenschein bald auf. Man stecket ihn, wo möglich, nach dem ersten Viertel. Die Frucht oder Schoten der Bonen, nehmt nach gerade, wenn sie

reif

reif sind und trocken werden, bey trockenem Wetter ab, und lasset sie hernach recht austrocknen.

In der Küche brauchet man die jungen Schoten ganz: man schneidet die Spitzen ab, zieht die Fasern auf beyden Seiten herunter, schneidet sie in Stücke, und kochet sie in Wasser ab. Solche gekochte Schelfen können 1) wie ein Salat zubereitet werden, 2) in ihrer eignen Brühe, also daß man Zwiebeln, Petersilge, Temut oder Majoran dran schneidet, und sie mit Butter, Salz und Ingwer abmachet. 3) Oder giesset das Wasser davon, und bratet sie in einer Pfanne mit Butter und Gewürz. Oder 4) nachdem ihr das Wasser davon gegossen, so kochet sie mit Mehl und der abgegoßnen Fleisch Brüh an Schöpsen- und Rindfleisch auf. Die reifen Bonen aber werden sowohl ganz gekocht, und mit Fleischbrühe übergossen, als auch wie Erbsen zu einem Gemüse zerkocht, und mit süsser Milch, Butter und Salz verbessert. Sie sind eine nahrhafte Speise, tödten die Würmer, und eröfnen die Verstopfung der Leber und des Milzes wenn man ihrer aber zu oft isset, schaden sie endlich dem Magen und blehen ihn auf.

3. Früh-Erbsen und Zucker-Schoten.

Die Früh- oder Stengel-Erbsen erfodern einen leichten, mürben und frischen Sandgrund, der von der Sonne wohl beschienen wird, und werden gesteckt sobald die gröste Kälte vorbey ist, wo möglich gegen den Vollmond, nicht zu dicht an einader. Anfangs

pflegt man sie mit Decken abzuwarten. Man kann das Stecken auch wiederholen.

Die Zucker-Erbsen aber, welche ohne Schalen, wie auch die Träubel-Erbsen, welche Klumpen-weise Schoten haben, wollen einen guten fetten, doch dabey mürben Grund haben.

Alle wollen gut gejäthen und nicht zu früh gestängelt seyn, daß sie Luft haben zu wachsen, sonst ersticken die inwendigen und tragen nichts. Zum Saamen muß man die schönsten und grösten auslesen.

4. Gurken.

Derer sind vornämlich zweyerley Haupt-Gattungen: 1) Spanische Gurken, solche haben eine größere und schönere Frucht, mehrentheils gerade, bisweilen eine halbe Elle lang, grün oder ganz durch und durch weiß: von Geschmack besser als die gemeinen. Und 2) Gemeine Gurken oder Kukumern, die sind grün oder weiß, ablang oder krumm, glatt oder rauch; und wenn die Frucht reifet, wird sie gelbe. Die weissen und gar kleinen sind etwas truckner, gesünder und schmackhafter, beyderley haben daher den Vorzug. Die Aussaat der Gurken geschiehet zwey- oder dreymal, und zwar die letzte um Johannis, damit sie nicht alle zugleich die Reifung erlangen, oder wenn die eine Aussaat vergienge, dennoch die andre gerathe. Man kann sie anfangs mit den Melonen zugleich aufs Mistbeet säen um den vol-

len

len Mond, und den Saamen vorher, wenn man will, in süsses Wasser oder laue Kühmilch weichen, und zwar so lange bis er keimen will, sonderlich wenn ein warmer Frühling ist. Um Georgi wenn es geregnet hat, gegen den vollen Mond, ist die beste Zeit sie zu verpflanzen. Einige halten nicht unbillig dafür, daß man sie setzen solle, wann die Kirschen blühen. Sie müssen von unnützen Ranken und falschen Blumen gesäubert, und wenns trocken fleißig begossen werden. Sie können wenig Kälte vertragen, und erfrieren noch wenn sie verpflanzt sind. Die Frucht muß, wenn sie dem Munde angenehm seyn soll, ehe sie groß und gelbe wird, abgenommen werden. Zum Saamen aber lasset einige bald von den ersten Früchten, die schön weiß und lang sind, liegen, so lange bis sie an dem Kraut ganz mürbe und gelb werden. Schneidet sie alsdann auf, trucknet den Saamen wohl an der Luft, und verschliesset ihn mit Fleiß, daß er von den Mäusen nicht gefressen werde.

5. Kürbis.

Derer giebts vielerley Sorten. Erwählet darzu ein wohlgemistetes und feuchtes Land, und da sie Raum genug haben sich auf der Erde auszubreiten. Die Flaschen- und Schlangen-Kürbse aber kommen allein an Geländer hangend besser fort. In dieß Land stecket die in Milch etliche Stunden eingeweichten Kerne

fein weit auseinander, je eher je lieber, um den vollen Mond, also, daß die Spitzen unten kommen, oder leget sie platt nieder. Wenn sie aufgehen, so umleget eine jede mit etwas kurzem Kühmist ohne Stroh, und begiesset sie im Mangel des Regens mit öfterem Fleiße. Die ersten Blumen fallen ohne Frucht ab, die andern blühen etwas kleiner und haben zugleich die Frucht hinter sich: wären aber unter diesen letztern auch einige falsche, so scheidet man sie, nebst den wilden Ranken, weg. Aus den besten (oder grösten) Kürbsen hebet man die Kernen zum Saamen auf, die am völligsten sind.

Die gemeinen Kürbse werden wie bekannt, nur als ein Gemüse gekocht; Die kleinen Sternkürbse aber, lassen sich, weil sie noch jung sind, mit Butter und Gewürz in eine Pastete setzen. Oder: man spaltet sie zwey oder dreymal von einander, und schneidet beydes die auswendige Schale und das Kernhaus hinweg: das übrige siedet man so ganz mit Wasser ab, bis es mürbe ist; alsdenn giesset das Wasser davon, und hergegen eine gute Fleischbrüh und Fleisch daran, legt es unzerbrochen rund um die Schüssel, und bestreuet es aparte mit Gewürz.

6. Melonen.

Anfangs muß man sich um guten Saamen bewerben, auch die Kerne von den besten und frühzeitigsten Melonen, so in seinem eignen Gar-

ten

ten wachsen, aufheben. Und da es unterschiedne Gattungen giebt, muß man Achtung geben, welche Arten im eignen Grunde am besten fortkommen. Suchet im Garten einen Ort, der vor kalten Winden beschirmet sey durch eine Mauer oder Gebäu: denselben umziehet mit einem Zaun von Stäbeln, Latten oder dergleichen.

Im Merz machet ein lang schmal Mistbeete; alsdenn gegen den vollen Mond steckt den Saamen, welcher zuvor 12 bis 24 Stunden, in süß Wasser, Kühmilch oder Regenwasser eingeweichet worden. Es ist gut, daß man mit einem liegenden geraden Stabe einige lange Striche, etwann drey oder vier Zoll weit von einander, gelinde in das Erdreich drucke: nachmals fasset die Finger der einen Hand spitzig zusammen, und drücket Löcher in die Striche, auch drey oder vier Zoll weit von einander, und so tief, als das halbe Erdreich, so über den Mist geschüttet ist. In jedes der gedruckten Löcher leget ein oder zwey Körnlein Saamen, scharret die Erde darüber, und klopfet sie sanft zu. Außer dem, weil die Erhitzung des Mistbeets anfangs zu heftig, soll man den Saamen nicht eher hineinstecken, bis eine temperirte Wärme darinnen verspühret wird, welches ungefehr den dritten Tag nach der Zurüstung geschiehet. Auch legen einige den gequellten Saamen in ein wöllen Tüchlein, und lassen ihn also an einem temperirten Orte liegen, bis er keimet, alsdenn stecken sie ihn.

Alle Nächte, wie auch am Tage wenn es böse Wetter ist, müßt ihr das Mistbeet oder den Melonenberg mit Holzthüren oder Rohrflechten decken. Alsdann wenn das Wetter wohl will, so kommen in fünf oder sechs Tagen die ersten Blätlein herfür. Diese junge Pflänzlein muß man bald mit gläsernen Glocken oder ganzen Glasfenstern zudecken, also, daß man des Tages, bey gutem Wetter, durch Unterlegung oder durch das Thürlein ein wenig Luft hineinlasse. Des Nachts aber leget man allemal die Rohrdecken über das Fenster. Wenn große Kälte einfiele, muß man rund um das Beete eine Brustwehr von frischem Pferdemist schütten, einen Fuß dick, und zwar dichte daran: auch nichts öffnen bis die Kälte sich lindert.

Wenn sie nun 5. oder 6. Tage aus der Erde gewesen sind, muß man sie rund um mit der besten Erde anerden, und darnach wieder mit Fenstern decken wie zuvor. Wo 2. Pflänzlein aus einem Loche aufgegangen, muß man das geringste hinweg reissen. Mit dem Bedecken fahrt fort, bis sie ins 4te oder 5te Blat gewachsen: alsdann ist es Zeit sie zu verpflanzen.

Hierzu müsset ihr lange Beete zubereitet haben, von mürben und fettem Grunde, darein versetzt sie 3. Fuß weit von einander, und zwar, wenn ihr es haben könnt, durch Hülfe zweyer von eisernem Blech gemachten Heber, die beyde eine Weite haben, und den Ziergärtnern

nern zum Verpflanzen dienen, die Pflanzen mit der Muttererde heraus zu heben. Habet ihr keinen Heber, so sehet, daß ihr auf andere Weise so viel möglich die Pflanzen mit der Muttererde heraus bekommet, und gemächlich in das neue Beete einsenkt. Diese Arbeit verrichtet gegen Abend, und so es möglich an einem hellen Tage. Richtet auch so fort auf einen Schirm von Decken, damit die ersten fünf oder sechs Tage die neuen Pflänzlein im Schatten bleiben, und von der Sonnenhitze nicht Schaden nehmen; bewässert sie auch indessen und saubert sie öfters vom aufschlagenden Unkraut, damit sie bald Erde fassen, und frisch fortwachsen mögen.

Dieweil aber die Melonen solche Eigenschaft haben, daß die Frucht niemals aus dem Herzkoll oder ersten Spitze, sondern allezeit aus den Nebenästen herfürwächset: so muß man den Wachsthum solcher Aeste aufs möglichste befördern. Dasselbe geschiehet nun also: Nachdem sie das sechste Blat erreichet, so brechet ihnen den Herzkoll mit den Fingern säuberlich ab, oder wie es einige im Brauch haben, kneipfet ihn mit den Nägeln ab, so setzen sie bald Aeste. Ferner wenn die Ranken oder Aeste vorhanden, so leset die besten unter ihnen aus, und lasset jedem Pflänzlein nur einen, oder zweene, die übrigen schneidet weg. Nachdem die Früchte herfür kommen, und zeigen sich auf einer Ranken zwo junge Melonen, so haltet die Verlängerung der Ranke auf durch Ab-

Kneipfung der äußersten Spitze: sintemal sie mehr zu zeitigen nicht wohl vermag. Desgleichen gebet Achtung auf die falsche Blumen, welche keine Kölbelein oder junge Frucht hinter sich haben, daß ihr dieselben auch abnehmet: und wenn nach der Zeit annoch einige neue Aestlein oder falsche Blumen sich ereignen würden, so fahret mit solcher Säuberung fort, und benehmet ihnen dieselbigen.

Sonst ist bey dem Wachsthum der Melonen noch in acht zu nehmen. 1.) Daß man die Ranken nicht durch einander wachsen lasse, sondern sie über das Beet auf beyden Seiten ordentlich ausbreite. 2.) Wenn kalte Nächte vorfallen, soll man des Abends die Glas-Fenster darüber thun, und wenn man Schloßen besorgt, solche Fenster mit ganzen Decken bestülpen. Fallen aber kalte Regen, so soll man sie mit einem Kraut- oder Kohlblatte bedecken, denn vom Regen werden sie gelb, und fallen ab. 3.) Bey sehr großer Dürre müssen sie an den Wurzeln mit Wasser, so an der Sonnen etliche Stunden gestanden, befeuchtet werden, sonderlich mit angelegten wollenen Läpplein: die Blätter aber und Früchte muß man damit verschonen: ja wenn die Frucht über den halben Theil kommen oder einer Faust groß worden, so haltet mit der Wässerung ein: sintemal wann die Melonen reifen, je truckner die Zeit, je geschmackhafter sie werden: dann viel Regen benimmt ihnen den Geruch, Saft und Farbe, füllet sie dagegen mit Wasser, und

macht

macht sie untüchtig zum Essen. 4.) Muß man einer jeden Melone ein Bretlein unterlegen, daß sie nicht faule oder unschmackhaft werde. 5.) Wenn ihr sie wegen besserer Zeitigung umwenden wollet, soll solches nicht mit Gewalt, noch auf einmal um und um geschehen, sondern nach gerad: damit der Stiel nicht verdrehet, und also die Nahrung der Frucht entzogen werde. Sonst leiden die wachsenden Melonen nicht, daß sie viel betastet werden.

Wenn endlich nun die Zeit kommen, daß sie zu reifen anfangen, so muß man des Tags zum wenigsten zweymal den Melonen-Garten besuchen; sonst überreifen sich etliche gar leicht, werden weich und voll Wassers, sonderlich die kleinen Zucker-Melonen. Man erkennet aber, daß die Melonen gut seyn abzunehmen, aus folgenden Zeichen: 1.) Wann es scheinet, daß der Knopf sich von dem Leibe der Frucht ablösen will. 2). Wann die kleine Ranke, daran der Knopf sitzet, vertrucknet. 3.) Wenn die Frucht beginnet unten gelb zu werden, und 4.) einen Geruch zu geben.

Nehmet also dann eure Melonen ab, nachdem sie reif werden: jedoch mit nachgesetztem Unterscheide. Im Fall sie sollen fern versendet werden, so nehmet sie ab, so bald sie sich zu verändern anfangen, damit sie auf dem Wege vollends reifen. Sollen sie indem gegessen werden, so nehmet sie ab ganz reif, und weil an einer warmen Melonen keine Annehmlichkeit, so leget sie in einen Eymer mit frischem

Wasser zur geschwinden Abkühlung. Die reifen, so man etwas länger aufhalten will, leget man auf ein Bret an einen kühlen Ort, und brauchet sie, nachdem sie mürbe werden: es ist auch gut befunden, daß man ihnen vorher einen Riß der Länge nach mit einem Messer giebet.

Man lässet im Abnehmen einer jeden Melonen ihren Knopf, daran der Stiel sitzet, mit zwey oder drey Blättern zur Zierde: sintemal wenn ihr der Knopf genommen wird, so verriechen sie, wie ein Faß Wein, welches spundlos lieget. Wenn auch im August viel Regen einfallen, und es scheinet, daß deswegen die spätesten Melonen nicht zur Reifung kommen würden: so brechet sie lieber, und leget sie in Erbs-Stroh, darinn sie können vollends abreifen.

Die Melonen sind etwas gesunder als die Gurken, kühlen die hitzigen Magen und Leber. Dienen aber pflegmatischen kalten Naturen gar nicht.

Fünftes Kapitel.

Von Küchenkräutern.

1. Basilie.

Sie ist ein Sommer-Gewächs, und muß alle Jahr im Herbst bey trocknem Wet-

ter

ter frischer Saamen mit Fleiß gesammlet werden, zur Aussaat auf künftigen Frühling. Wenn man den Saamen gesäet, muß man den Boden fest schlagen, sonst verdirbt er im lockern Erdreich. Hernach wird er in locker und mittelmäßig fettes Erdreich verpflanzt, und nur ein Stämmlein in ein Loch. Wird er alsdenn von Unkraut fleißig rein gehalten und wohl begossen, so wächst er zu schönen großen Büschen. Er ist starken Geruchs, dienet dem Haupte und erhält ein gut Gedächtniß, ist wider den Schlag und Schwindel, und wird zu wohlriechenden Kleidern und Hauptsäcklein gebraucht. Er wird so wohl trocken zu Abwürzung der Speisen, und zu Leberwürsten, als auch jung und frisch unter den Salat und Speisen gebraucht.

2. Bibenell.

Die Bibenell wird auch um ihres großen Nutzens willen in den Gartenfeldern gezogen. Sie wird aber mehrentheils unter dem Salat gebraucht, in welchem sie, wegen ihres anmuthigen Geruchs sehr angenehm.

3. Borragen.

Ist eines der allerkräftigsten Herzblumen und Kräutlein, darum es unter den Salat und Melden genommen wird, weil es warm und feucht, allen Complexionen dienlich, und

von

von lieblichen Geschmack, welcher keinem Menschen zuwider ist. Es ist dem Magen, Herz, Lungen, Haupt und Augen eine sehr angenehme Erquickung, auch den Melancholicis sehr nützlich, und hat manchen Menschen mehr erfrischt, als oft ein ander theuer Conservativ. Die Blumen sind auch sehr angenehm, wenn man die Speisen, Potagen und Salat damit auszieret, so wohl wegen der schönen Farbe, als auch wegen des obgedachten Nutzens. Die Blätter aber verderben die Farbe der Suppen und machen sie schwarz. Den Saamen säet man im Frühling in einen guten und wohl gedüngten Grund, nachgehends säet er sich selbst. Bekommt eine schöne blaue Blume, die fast den ganzen Sommer durch blühet. Blätter und Blumen werden auch von den Apothekern gekauft.

4. Cardobenedicten.

Der Saamen wird alle Frühlinge im wachsenden Mond in guten Grund gesäet, und zwar wegen ihrer Nutzbarkeit wider Gift und böse schädliche Feuchtigkeit, durch welche allerley Ausschlag entstehet, item wider ansteckende Fieber und epidemische Hauptkrankheiten. Wer mit der Wassersucht beladen, oder wenig Bewegung hat, soll oft von diesem Kraut trinken, es ist auch zum Schwitzen dienlich.

5. Dille.

Die Gartendille ist unterschieden von zwey geringen wilden Sorten, wird alle Jahr durch

Saa=

Saamen gezeuget. Das frische Kraut giebt den gesottenen Fischen einen guten Geschmack, wie auch die blühenden Dolden dem Sauerkraut und den Gurken.

Die Dille befödert den Schlaf und kommt der Dauung zu Hülfe.

6. Endivien.

Deren sind dreyerley, als: breitblätterige oder Winter Endivien; schmalblätterige, und endlich krause Endivien, welche letztere bitter ist. Sie erfodern alle eine wohlgebaute mürbe und fette Erde, darein der Saame den nächsten zunehmenden Mond nach Pfingsten oder im Brachmonath ziemlich dicke soll gesäet werden. Im Aufwachsen muß sie wohl gejäthen, fleißig begossen, und wenn sie das 5te oder 6te Blat erreichet, auf ein wohl zubereitetes Beete, einen Fuß lang von einander verpflanzt werden, und zwar wenns möglich, nach und nach in den folgendem vollen Mond.

Wenn sie nun stark anwachsen, und sich auf der Erden ausbreiten, so bindet man bey truknem Wetter mit Bast oben zusammen diejenige, welche man zur Speise brauchen will, so weissen sie sich inwendig schön ab. Wollet ihr solche Abweissung geschwind befördern, so häufelt so viel Erde hinan, daß sie damit etwas gebogen, bis an die Spitze können bedecket werden: noch geschwinder werden sie weiß, wenn man Töpfe drüber stülpet, und warmen Mist drauf schüttet. Einige aber hebet zu Mittag,

wenn

wenn das Wetter trucken ist, aus, und pflanzet sie im Keller gegen den Winter in Erde, oder leget sie in Sand umgekehret, daß die Wurzeln oben kommen, und keine Nässe oder Sand zwischen die Blätter rillen könne, so habet ihr davon lang für euern Tisch zu brauchen. Es ist hiebey zu merken, daß die Endivien keinen Pferdemist zu Düngung oder Mistung vertragen können, sondern werden davon ganz ungeschmack und bitter, und zu Speisen unnützlich.

Zum Saamen soll man die schönsten, welche von sich selbst beginnen weißlich zu werden, und sich ohne Binden in etwas selbst zu schliessen scheinen, auslesen, und 2 oder 3 Stück im Winter behalten, und im Frühling miteinander wieder einsetzen und schossen lassen, alsdann ist solcher Saamen um Johanni, wann die Blumen abfallen, zeitig, und ist beßer, daß man ihn überreif werden lasse, alsdann schlaget ihn auf einem Bret oder Diele aus, sonst bleibt er stecken. Welche weisse Blumen haben, sind die besten.

Sommerendivien belangend, selbige sind weiß oder braun: beyde aber sind ein Geschlecht der Lactucke, wie an ihrem Saamen leicht zu sehen, obschon die Blätter so spitzig fallen als die Endivien. Auch können sie beyderseits eben so wenig, als die Lactucken, den Winter über ausdauern.

Endivien giebt einen edeln Salat, der die hitzige Leber kühlet und von aller Verstopfung be-

befreyet. Sie befördert den Urin, und wird in Fiebern, von der Galle herrührend, sehr gebraucht.

7. Fenchel.

Des Fenchels Sorten sind dreyerley: Meerfenchel, süßer Fenchel, und deutscher Fenchel. Der erste und beste wird durch die Wurzeln fortgebracht, und wächst am besten an sandigten und feuchten Orten. Der süße kömmt aus Italien, und übertrift den deutschen weit an Güte, also daß sich auch die rohen Stengel mit Anmuth essen lassen. Einige geniessen sie nach der Mahlzeit mit Salz, Pfeffer und Eßig, als einen Salat, den sie auch beym Gebratnen auffetzen. Andere schneiden die jungen Blätter unter Salat und Lactucke, den Geschmack zu verbessern, und andere kochen sie an Speisen. Beym Einlegen der Gurken und Sauerkrauts werden sie oft gebraucht. Der süße und deutsche Fenchel bedarf nicht großer Wartung, wenn der Saamen nur kräftig, und das Erdreich gut und mürbe, etwas sandig und an der Sonne gelegen. Den Saamen sammelt ein, denn der süße erfriert im harten Winter, und der gute italienische Saamen artet gar nach zwey Jahren aus, und verwandelt sich in den gemeinen deutschen Fenchel. Er wird im Frühlinge gesäet, sobald es beginnet warm zu werden. Man kann ihn auch auf den Winter

glatt

glatt abschneiden, so wächst er auf das Frühjahr desto beßer hervor.

Der Fenchel befördert die Dauung, vermehrt die Milch, treibet den Urin zu gehöriger Zeit, und ist denen gut, die ihr Wasser nicht halten können, zertheilet die Blähungen, und wird auch zu dem Augenwasser genommen, denn er clarificirt und stärket das Gesicht. Die Wurzeln werden in den Apothecken gebraucht, und der überzogne Saamen kömmt unter dem kleinen Confect mit auf die Tafel.

8. Gartenkresse.

Sie wächst am lustigsten in etwas feuchten und fetten Gründen. Der Saamen wird ohne Beobachtung des Mondalters dicke ausgesäet, und mit der Schaufel fein gerade untergeklopfet, so grünet er in wenig Tagen hervor. Die Aussaat muß, wo ihr stets junge haben wollet, alle 14 Tage wiederholt werden. Von dem zuerst gesäeten, lasset etwas zu Saamen schossen. Vollkommner wird der Saamen, wenn man im Frühlinge ein Beetlein ganz dünne zum Saamen aussäet. Sie dienet unter den Salat, und ist eine blutreinigende Arzney. Es giebt auch Winterkresse, die im Winter bleibt. Diese Winterkresse kann durch Saamen und Wurzeln fortgebracht werden, und wenn sie einmal in Garten kommen, hat man sich ihres Untergangs

nicht

nicht leicht zu besorgen, wofern sie nur einen sandigen und wässerigen Ort erlanget. Wenn die Blätter zum Gebrauch abgeschnitten werden, so schlagen die Wurzeln immer wieder neue herfür: jedoch kann man auch vom Saamen, wenn er reif, etwas abnehmen und behalten.

9. Gartenkörbel oder Kerfelkraut.

Der Saame wird gesäet bey Ausgang des Winters nach dem vollen Mond, hernach besamet er sich selbst, doch kann man einigen Saamen sammeln.

Den jungen brauchet man zu Vermehrung des Salats, oder zu den Fleischbrühen und Wasser Suppen: den alten kochet man unter andere Kohlkräuter zum Gemüß: man bereitet auch Kerfeltorten und Kerfelkuchen daraus. Zum Saamen lässet man einige Gipfel auf dem Beet schiessen, und ihn darauf wohl reif werden: darnach schneidet sie ab, und trucknet den Saamen vorher wohl, ehe ihr ihn verwahret.

Es giebt auch Spanischen Kerfel, welcher an Geruch lieblich und an Kräften etwas stärker als der gemeine Gartenkörbel, wird auch im Frühjahr gesäet, und geht langsam auf. Beyderley Art ist sehr gesund, dienet vor Steinschmerzen, purgirt durch den Urin, befördert die monatliche Zeit, zertheilt das geronnene Geblüt, und bringt gelinden Schlaf.

Will man den Kerfel recht gut essen, so muß er alle Monate neu gesäet werden, damit er desto zärter sey. In der Küche braucht man ihn absonderlich unter alle kühlende Salatkräuter, sie dadurch zu temperiren und gesünder zu machen.

10. Kohl und Kraut.

Die mancherley Arten des Kohls und Krauts, so in unsern deutschen Landen zur Speise gebauet werden, lassen sich hauptsächlich in 2. Gattungen bringen, nämlich Kopfkohl und Blätterkohl. Unter den Kopfkohl gehöret der grüne oder Welsche Kohl, und der weisse oder Weißkraut, der braune Kohl, Rübenkohl und Blumenkohl.

Auf magern und sandigten Lande wächst kein guter Kohl, sondern es muß schwarz, sumpficht und wohlgemistet Erdreich seyn. Kohl, Kraut und Kappussaamen, wird um die Mitte des Merzes gesäet, so bald es die Witterung zuläßt, sollten aber die Pflanzen dennoch erfrieren, so muß man ihn so bald möglich, noch einmal säen. Viele halten den Tag vor Mariä Verkündigung vor die beste Zeit. Es fällt aber doch noch oft unversehends Frost ein, so daß man sich nicht gänzlich drauf verlassen kann. Wer in ein Mistbeete, (wie die Lustgärtner,) säen will, und die aufgegangne Pflanzen vor Frost bedecken kann, mag noch im Hornung Kappussaamen säen, so kann er desto

sto zeitiger pflanzen. Das Pflanzen geschiehet sonst um Urbani, wenn es geregnet hat, in einen mürben und fetten Acker, und wird eine Pflanze von der andern fast anderthalb Schuh weit versetzt, damit eine vor der andern aufwachsen kann, hat man aber viel Pflanzen, so kann man sie wohl dichter pflanzen, indem sie, wenn trocken Wetter vorfällt, zum Theil eingehen; kommen sie aber zu dichte fort, so pflegt man die kleinsten auszuraufen und zu kochen. Einige häufeln auch die Pflanzen 3. oder 4. Wochen nach dem Versetzen. Vor allen aber umhacket wenigstens die Erde um die Wurzeln, und wo sie dürre stehen, begiesset sie.

Hat man einen trocknen und nicht frischen oder feuchten Grund, so soll man wenn es seyn kann, die Pflanzen an solche Orte setzen, da Vormittags wenig Sonne hin scheint, denn sie können den ganzen Tag die Sonne nicht wohl vertragen, und bekommen zu viel Raupen, welche man ohnedem fleißig absuchen muß. Man muß dem Kappus und Kohl seine ersten Blätter benehmen, so wird er lieblicher und wächst besser, läßt sich auch besser häufeln. Sonderlich muß man ihm die verdorbnen bösen Blätter, und so sich gelbe zeigen, abnehmen; sonst verderben sie die andern, und verhindern das Wachsthum. Um Galli, bisweilen auch wohl gegen Martini, wird das weisse Kraut gar abgeschnitten, bey trocknem Wetter, so hält sichs besser.

Daß dem Kohl und Kraut die Erdflöhe, Raupen und ander Ungeziefer nicht Schaden thun, schläget Georg. Holyck, unterschiedliche Mittel vor: unter andern rühmet er sehr die kleinen Brennnesseln, und sagt, man solle von denselben 2 oder 3 auch mehr oben auf jedwede Kohlstaude oder Pflanze legen, so würden sich alle Raupen, nicht allein von dem Kohle, sondern auch vom Felde verlieren, und so sie sich nicht auf einmal in 3 oder 4 Tagen weg begeben, so sollte man dasselbe noch einmal, ja wohl zwey- oder dreymal thun, endlich werde man keine mehr merken.

Den gemeinen Kohl pflegt man auch noch zu säen in der Wochen St. Walburgis; die Pflanzen setzet man auf Johannis des Täufers.

Wann der Blätterkohl nach gerade den Winter über abgeschnitten, so schlagen aus den Stängeln im Merz Sprossen oder junge Blättlein herfür, welche wohl zu nutzen: man machet einen guten Salat davon, wann sie vorher ein wenig gebrühet werden.

Wer guten Blumenkohl oder Carviol zu zielen vorhabens ist, muß sich vor allen Dingen bemühen, den Saamen aus warmen Ländern, sonderlich aus Italien, aufrecht und unverfälscht zu erlangen. Denselben nun, ob er recht frisch sey, zu erkennen, gebt acht, ob er von guter Farbe, nicht bleich, wohl von Oelie, wohl rund und nicht runzlicht sey: ist er kleinknörrig und vertreugt, so ists eine Anzeigung, daß er alt sey: er muß von brauner Farbe und

nicht

nicht roth seyn, sonst zeigt es an, daß er nicht wohl gereifet habe. Wann ihr nun mit guten Saamen versehen seyd, so säet ihn auf ein Mistbeet im Merzmonath (mit dem neuen Mond, oder wie etliche wollen, mit dem wachsenden Mond) und nachdem die Pflanzen bis ins sechste Blatt erwachsen, setzet sie in einen wohlgedüngten, doch nicht sumpfichten, sondern etwas sandigten Grund, sonst kommen Knoten an die Wurzeln, welche sie verzehren: und zwar verpflanzet sie zween Fuß von einander, wartet ihrer mit Begiessen und Jäthen wohl ab, so bringen sie ihre Blumen auf Johann und ferner gegen den Herbst, davon man ein Theil verbrauchen kann. Die übrigen, welche den Winter durch sollen verwahret werden, hebet mit sammt der Wurzel aus, ehe es zu reifen und zu frieren anfänget, und setzet sie im Keller in Sand oder Erde, um davon nach gerade vor die Küche zu nutzen: sintemal was von einem scharfen Reif getroffen wird, fänget im Keller an zu faulen, und wird schwarz.

Wie der gemeine Kohl zu brauchen, ist gnug bekannt, außer daß man von den jungen Sprossen, welche im Frühling wieder ausschlagen, einen Salat zubereiten kann, nur daß sie vorher in Wasser abgesotten werden, und wieder erkalten. Oder machet ein Fülsel von gehacktem Lammfleisch, Semmel, Eyern, Peterfilge, Majoran, und füllet damit einen halbweich gesottenen Kopf, und lasset ihn alsdann

mit Fleischbrühe vollends gar sieden: so wird ein Gartenhuhn daraus.

Dem Blumenkohl schneidet die Blume aus, siedet sie ganz mit Fleischbrühe, thut darzu Gewürz und Salz, oder siedet sie in Wasser kurz ab, thut Butter, Gewürz und Salz daran. Vom Rübenkohl nehmet die Rübe, schälet, und schneidet sie in mittelmäßige Scheiblein, so weit sie zart und nicht stockigt ist. Dann siedet diese Scheiben, und machet sie ab, wie jetzund vom Blumenkohl gemeldet. Auch sind noch andere Veränderungen bräuchlich, welche ich den Köchen lasse.

Kohl ist gar eine gesunde Speise, dem menschlichen Körper gar angenehm. Kohl in der Speis genossen, vertreibet viel Krankheiten, das Grimmen, Schwindsucht, Würmer, und ist der Leber sehr dienlich.

Galenus schreibet, wenn man den Kohl koche, so laxire seine erste Brühe, und er selbst: weil nämlich die salzige Bitterkeit noch in beyden. Wann aber die erste Brühe weggegossen, und er zum andernmal mit warmen Wasser gekochet werde, so stopfe er: ja er stopfe noch mehr, wann man ihn das drittemal koche: weil alsdann der Salpeter davon, und seine kalte irdische Theile nur übrig.

11. Lactuca oder Salat.

Derer giebts mancherley Sorten. Mit deren Aussaat machet man den Anfang auf dem Mistbeet zugleich mit den Melonen, um früh-

frühzeitig Salat zu haben: nachmals kann man den ganzen Frühling und Sommer bis in den Herbst dieselbe wiederholen. Die gemeine Salate säet man dichte, bey abnehmendem Lichte, und verziehet sie nachgehends allezeit, bis sie ganz dünne stehet.

Mit der Kopfsalate hat es die Beschaffenheit; daß sie in wohlgemistet Erdreich, etwas weit von einander, und zwar um den vollen Mond muß gesäet werden, so schliessen die Köpfe besser zusammen. So dürre Zeit vorhanden, muß die Begiessung nicht unterlassen werden, sonst schiessen sie zu geschwind in Saamen. Die rechte Kopfsalate schliesset von sich selbst: die Capuzin- oder eigentliche Lactucke, auch beyderley Sommer Endivien, wollen (und zwar bey warmen Sonnenschein) zusammen gebunden seyn, so werden sie inwendig schön weiß. Wenn ihr einige gar geschwind weiß haben wollet, so bestülpet jede Pflanze mit einem erdnen Topf und warmen Mist darüber.

Den Saamen muß man sammeln, wenn die Hälfte der Blumen verblühet hat: alsdann schneidet die Stiele ab, oder ziehet den Stängel mit sammt der Wurzel aus, lasset sie an einem Geländer vollends reifen, und etwann 10 oder 12 Tage trucknen. Darnach reibet den Saamen mit den Händen aus, machet ihn reif, und verwahret jede Art absonderlich.

Alle Salat, sie sey groß oder klein, kann man mit Oel und Weineßig essen: etliche, als die römische Lactuck, schicken sich wohl mit Zucker.

cker. Man thut sie auch als ein gutes Kraut in Suppen. Selbige, wann sie sich schliessen, kann man eben auch wie den Kohl sieden. Auch nimmt man gebratnen Schmalz oder ander Fett, thut sie in die Bratpfanne, kehret sie zwey oder dreymal in der Bratpfanne herum, läßt sie abtröpfeln und thut sie in die Suppen.

Den Hitzigen und Gallsüchtigen soll Salat gesund seyn, einem kalten schwachen Magen aber bringt sie Schaden, macht schweren Schlaf und dunkle Augen.

12. Majoran.

Er ist ein Sommergewächs, und sein Saame muß alle Jahr frisch gesammlet werden, er wird auch bey uns nicht allemal vollkommen, aus diesen beyden Ursachen bedient man sich öfters des ausländischen. Wenn der Saame aufgegangen, und die Pflänzlein versetzet werden sollen, so stecket nicht mehr als eins in ein Loch, denn sie wachsen freudiger als bey Paaren. Es liebet dieß Kräutlein insgemein den Schatten, und ein gut locker und wohlgemistet Land, und will dabey fleißig begossen seyn.

Es ist auch eine Sorte Wintermajoran, welche in den gelinden Wintern im Lande oder Gärten grün bleibet. Dessen Vermehrung geschiehet im Frühling im Wachsen des Lichts, durch Zertheilung der Pflanzen, auch wohl durch abgebrochne Zweiglein, die in einer gut locker und mürb Erdreich gesteckt und fleißig begossen werden.

In der Küche werden beyde Sorten, sonderlich aber der erste, als eines der deutschen Gewürz gebrauchet, dem Fleisch und den Fischen einen guten Geschmack damit zu geben: auch ist er ein gemein ingrediens zu den Leberwürsten.

Er stärket das Haupt, erfrischet das Gedächtniß, erwärmet den Magen, und wird zu Schlagwassern und andern Arzneyen, auch zu Kräutersäckgen gebraucht.

13. Melden.

Ist eines von den besten Küchenkräutern. Es giebt schwarze, weisse, gelbe und rothe Melden, unter welchen die gelbe und rothe die besten sind. Man säet sie im Frühling mit zunehmenden Mond, so wächset sie fort, daß sie innerhalb vierzehn Tagen genugsam zu brauchen: wird aber hernach auch geschwinde alt. Sie will weit von einander, und nicht dick gesäet seyn. Des Pflanzens hat sie nicht nöthig, aber wohl des Jäthens zu Zeiten.

Sie schmecken nicht unangenehm mit Milch und Gewürz oder Fleischbrühen gekocht, ist kühlend und feuchter Natur, welche Feuchtigkeit auch zugleich erweichend ist, und etwas laxiret. Sie werden auch unter andere Kohlkräuter zum Gemüse gekocht.

14. Petersilge und deren Wurzeln.

Es giebt zweyerley Petersilge, glatte und krause, beyde haben einerley Wirkung und Güte. Sie kann zwar in Schatten gesäet werden, wächst aber, wenn Wurzeln daraus werden sollen, beßer, wenn sie Sonne und dabey einen fetten mürben oder frischen Grund hat.

Bey Ausgang des Winters arbeitet den Grund, da Petersilge soll gesäet werden, tief auf, damit die Wurzeln lang und groß zu wachsen Raum finden. Alsdann streuet den Saamen ohne Ordnung hinein, und zwar zunehmenden Monds, so bekommet sie schön und größer Kraut, schiesset aber leicht in Saamen: oder abnehmendes Monds, so schiesset sie nicht so leicht, und die Wurzeln stärken sich mehr, das Kraut aber bleibt etwas kleiner.

Weil dann unter allen Küchensaamen dieser am langsamsten, und mehrentheils nach Monathsfrist erst aufgehet, so brauchen einige diesen Vortheil: Sie füllen im Februario einen Krautkopf voll Erde, stellen ihn in ein Gemach, mischen darunter eine Handvoll Petersilgensaamen, begiessen ihn drey Tage lang mit warmlichen Wasser, des Tages einmal: alsdann streuen sie diesen erweichten Saamen sammt der Erden auf ein zubereitetes Beet, so kömmt die junge Petersilge in weniger Zeit hervor. Es ist auch ein Vortheil, zeitig im Frühling junge Petersilge zu erlangen, wenn

man

man sie noch vor Winters säet: und wenn man will, daß die Petersilge nicht Saamen tragen soll, so säet man sie um Johannis, und braucht davon den Winter über.

Zum Gebrauch ist besser die Blätter abschneiden, als abbrechen: sintemal sie durch den Abschnitt gleichsam verjüngert wird, und neue Blätter setzet. Die Wurzeln lasset in der Erden, daß sie recht groß werden, auch den Winter durch: etliche aber könnet ihr ausziehen, ehe der Frost das Erdreich ganz zuschleust, und solche der Küche zum besten im Keller vergraben.

Zum Saamen lasset etliche Gipfel schiessen, nehmet ihn aber nicht ab, ehe er ganz reif ist, und trucknet ihn alsdann, wie andere Saamen. Einige brauchen lieber den Saamen, der zwey Jahr alt ist, als den einjährigen, weil er mehr aufbringen oder sich vermehren soll, er gehet aber sparsamer auf; Sonst ist der Petersilgensaamen bis 3. Jahr in guten Kräften.

Der Gebrauch in der Küche ist bekannt genug. Die jungen Petersilgenblätter sind die besten, schmackhaftesten und gesündesten. Die Wurzeln aber, welche eine mittelmäßige Größe erlangt, werden auch vor andern vor die besten gehalten.

Kraut und Wurzeln befördern die Dauung, öffnen den Leib, und treiben den Urin, Sand und Stein.

15. Pfefferkraut und Saturey.

Dessen ist zweyerley, Sommerpfefferkraut, welches eigentlich Saturey genannt wird, und Winter Pfefferkraut, so breitere Blätter hat. Beyderley aber besamet sich leichtlich, wenn es einmal in der Erde Platz erhalten, derhalben von seiner Wartung wenig zu melden. Es hat gern feuchten Grund und Schatten, und wächst darinnen milder und zärter. Wenn es gar zu weit um sich laufen will, so muß man ihm solches mit Abstechung der Wurzel in der Erde benehmen. Es hat eine angenehme Schärfe bey sich, deswegen wird es im Frühling, wenn es noch jung und zart ist, mit unter die Salate gemischet. Ingleichen wird es an Fleisch, Fische, Pasteten und Würste gebraucht, denen es einen auf Pfeffer zielenden Geschmack mittheilt. Ja manche essen es lieber an Speisen als Majoran. Das Winterkraut hebt man auf als eines der deutschen Gewürze, ebenfalls als frisch zu Abmachung der Speisen. Es ist gesund, verdünnet die zähe Feuchtigkeiten bey den Menschen, öfnet, und zertheilet auch.

16. Portulac oder Burtzel.

Es giebt 1) wilde Portulac, 2) grüne Gartenportulac, 3) gelbe Gartenportulac. Man säet sie im Frühlinge im Wachsen des Monds auf das Mistbeet, und den ganzen Som-

Sommer durch, um stets etwas zartes zu haben. Außer dem aber kann man sie säen in ein gut Erdreich, das mehr zur Feuchte als Truckne geneiget. Im Säen streuet den Saamen, weil er sehr klein, ganz klar von einander, und verscharret ihn nicht mit der Harke, sondern nur also, daß ihr mit der flachen Spate auf das Beete klopfet. Er gehet geschwinde auf, aber lasset ihm alsdann das Wasser nicht mangeln. Man verpflanzet auch die Portulac, so wohl guten Saamen, als starke große Stängel davon zu gewinnen.

Der Saame ist reif, wenn er recht schwarz worden, alsdann raufet das Kraut ab, und leget es auf ein Tuch in die Sonne, zu trucknen. Auf den Abend bedecket es mit demselben Tuch, des Morgens aber legets wieder in die Sonne, so wird nach etlichen Tagen das Unzeitige auch reifen. Darnach reibts mit den Händen und legets auf ein ander leinen Tuch absonderlich, damit es wohl austruckne, ehe es verwahret wird. Ja wenn ihr das Kraut wiederum etliche Tage zu trucknen hinleget, wird es noch mehr Saamen geben.

In der Küche bereitet man aus den jungen Blättern einen Salat, auch nimmt man die Blätter unter andern Salat. Auch pflücket man die Blätter und Kölblein von den Stängeln ab, wäschet sie rein, und bereitet daraus einen besondern Salat. Man vermenget sie auch oft mit Kresse, Löffelkraut, Pimpinelle, und dergleichen wärmenden Kräutern.

Auch

Auch könnt ihr die Kölblein absonderlich ein wenig übersieden lassen, das Wasser davon schütten, Eßig und Baumöl darüber giessen, und anstatt der Capern auffsetzen.

Der Portulac wird wider den Scharbock und Spulwürmer gerühmt, weyen seiner kühlenden Kraft aber in hitzigen Fiebern, schneidenden Urin, wider Sodbrennen und hitzigen Magen, mildert das hitzige Geblüt und befördert die Nahrung. Der Saamen wird wider den Durchlauf eingenommen.

17. Salat.

Vom Salat und dessen mancherley Sorten ist oben unter dem Namen Lactuca genugsam gesagt worden. Hier will ich nur wegen des Saamens noch etwas gedenken. Wer guten Kopfsalat haben will, muß von dem schönsten Kopfsalat die besten Köpfe schossen lassen, und die untersten Blumenäste abbrechen, und nur denjenigen Saamen wohl sammeln, der zu oberst am Stengel gewachsen, den andern Saamen aber kann man zu kleinem Kopfsalat gebrauchen. Wer ein Fruchthaus oder guten trocknen Keller hat, kann nach Johann des Täufers Salat säen, der bleibt jung bis gegen den Herbst, von diesem nun soll man etliche schöne Stöcklein in das Fruchthaus oder Keller setzen, in ziemlich trocknen Sand, daß sie nicht faulen, so kann man es über Winter im Keller behalten, bis in Früh-

ling,

ling, wann man dann sich keines Reifs mehr beforget, so soll man solchen bey vollem Schein in dem Garten in eine gute, feiste und wohlgebaute Erde setzen, und solche zusammen aufschiessen lassen, auch mit Stöckeln bewahren, daß sie der Wind nicht umwerfe. Um Johannis ist der Saame zeitig, der ist gar weiß, und die Knöpfe gelb, und wann der Wind das Haar hinweg gewehet, nimmt man ihn ab, so hat man auch schönen Saamen.

Frühsalat zu bekommen, säet man auch erst um das Ende des Augusts oder zu Anfang des Septembers Saamen aus, wenn er alsdenn aufgegangen und etwas zu wachsen anfangen will, bleibt er über Winter stehen, und wenn die Kälte nicht allzu groß, so erfrieret er nicht, und wächst im Frühlinge zeitig auf.

Den Salat zu verbessern und gesünder zu machen, damit die übrige Kühlung dem Magen nicht schade, nimmt man unterschiedne Salatkräuter und Blumen darunter, als Kresse, Rapunzel, Portulac ꝛc.

18. Salbey und Spicanard.

Man reisset die Sträucher von beyderley von einander, und setzet sie tief, auf wohl gegrabene und rein gesäuberte Beete. Den Winter bedeckt man sie mit Stroh, daß ihnen der Frost nicht schadet. Großer Schnee schadet ihnen nicht, dann er ist ihnen hübsch warm. Also wird auch mit der Spica umgangen, wie mit der Salbey, die ist gut bey den Weinstöcken.

cken. Die Salbey soll niemand genieſſen, er habe sie dann zuvor gewaschen. Salbey benimmt das Zittern der Hände und Glieder, ist gut für den Schlag und schwere Krankheit, Fieber, und stärket die Nerven.

Wann der Salbeysaamen zeitig ist, so säe ihn als andern Saamen im Merzen, man muß aber gut Erdreich dazu nehmen.

Wann die Spica ein Jahr gesetzet worden, soll man sie im Sommer fein beschneiden, daß sie nicht blühet. Das folgende Jahr wird sie breit und sträuchlicht, und blühet wohl. Darnach versetzet man die Sträucher das folgende Jahr, wie es gebräuchlich ist, daß man die Sträuche in der Mitte von einander reisset, und sie tief versetzet. Mit Salbey spickt man die Braten, und thut ihn in Eyerkuchen, macht auch Getränke und Gurgelwasser davon.

19. Sellerí.

Wird auch welscher Liebstöckel genennet, weil er ihm nicht allein am Kraut, sondern auch am Geschmack und Geruch nicht wenig gleichet. Man bereitet dazu ein lang wohl bedüngtes und feuchtes Beet, und säet darauf den Saamen erstlich gar früh im Hornung aufs Mistbeet oder so bald die Erde offen, darnach wieder im April oder May mit zunehmenden Mond, und begiesset ihn fleißig, denn er oft wohl 4 Wochen in der Erden bleibet, ehe er aufgehet.

Nach-

Nachdem er nun aufgegangen, und Fingers lang worden, so verziehet man die Pflanzen (im alten Licht) und setzet sie anderswohin, sonderlich an die Rände der Beete, darauf andere Sachen gesäet, oder auf ein Beet besonders, darüber kleine Furchen gezogen, damit die Behäuflung desto füglicher geschehen möge. Denn nachdem sie beginnen stark und etwann eines Fußes hoch zu werden, so häufet man die Erde zu beyden Seiten auf bis an den Herzschoß, und lässet sie also fort wachsen. Ueber drey oder vier Wochen häufet abermal die Erde auf beyden Seiten, und zwar immer höher, und lasset sie fort wachsen, bis sie weiß genug. Belangend die Einsammlung des Saamens, weil derselbe bey uns nicht wohl zeitigen will, so ist besser denselben von anderswo zu verschreiben. Gegen den Winter müssen sie in den Keller gebracht werden: gleichwohl wofern der Grund nicht naß, und der Winter nicht zu hart, so können sie im Garten ausdauern, wann sie mit Mist wohl eingemacht und verwahret werden.

Der Küchenbrauch ist zweyerley; roh und gekocht: Anfänglich nehmet heraus so viel Stück durchweissete Selleri, als euch genug däuchten, schneidet die untüchtigen Stängel und Zasern hinweg, waschet sie rein mit Wasser, und leget sie in eine Schüssel: giesset hernach darüber eine Tunke aus Pfeffer, Salz und frischem Baumöl zubereitet. Das Beste am Selleri ist der Herzschoß oder Herzknoll,

wegen seiner sonderlichen Weiche und Zartigkeit. Darnach nimmt man sie auch also ganz mit dem Herzknoll, säubert sie, geußt rein Wasser darauf, und siedet sie wie Spargel; wenn sie nun gehörig weich, geußt man Butter oder Baumöl, und Eßig darüber, und bestreuet sie mit Salz und Pfeffer zu einem Salat. Auch kochet man die grünen Selleriblätter an Fleisch, nachdem das bittere Wasser, in welchem sie vorher etwas gesotten worden, rein abgegossen ist.

Selleri ist warm und trocken, befördert den Appetit, die Verdauung und den Nervensaft, treibt durch den Urin, befördert die monatliche Zeit, treibt den Stein und Sand ab, und dienet wider Eckel und Uebelkeit.

20. Spargen.

Diese werden auf zweyerley Art gezeuget: Erstlich durch den Saamen also: Erwählet einen guten Grund, der jedoch mehr auf Sand, als Lehm sich ziehe. Lasset denselben zween Fuß tief aufhacken, das aufgehackte beyseit thun, schüttet darauf gesiebete Erde, wiederum alten Mist, wiederum gesiebete Erde. Alsdann ziehet gerade Striche Spannenlang von einander, und zwar kreuzweise: in diese Durchschnitte mit zunehmenden Mond im Merz drücket einzele Körner, wie sie von den Stängeln kommen, Zolltief hinein. Die ersten zwey Jahre muß er stets beschnitten und weggeworfen

fen werden, damit das Gewächse sich erst recht stärke; gegen den Winter überleget das Beet allezeit erstlich mit mürben Miste, sonderlich von Schafen fast einer zwerchen Hand hoch, darnach mit Roßmist ungefähr eines Schuhes hoch, und gegen Ostern thut solchen Roßmist wieder herunter. Auch weil dieß Gewächs allezeit steiget, muß mans mit Erde und etwas Mist überschütten, so oft man sieht, daß die Wurzeln sich entblössen. Nach zwey oder drey Jahren kann man alsdenn dieselben zum Salat speisen, und die größten stets abstechen. Man muß sie aber nicht über eine Hand breit groß wachsen lassen, sonst werden sie zu hart, sondern ganz unten an der Erde abstechen, jedoch ohne Verletzung der jungen Nebenspargen, welche noch verborgen. Die gar kleinen Schosse schneidet nicht ab, sonst kommen hiernächst noch kleinere hervor: sondern lasset sie stehen, so stossen sie das folgende Jahr stärkere. Lasset auch dieselbigen nicht in Saamen wachsen, wenn die Spargenzeit fast fürüber, noch Schosse herfür treiben: sintemal dieß ein Mittel ist, sie zu stärken vor die empfangene Wunden.

Darnach zeuget man 2) Spargen durch Wurzeln, pflanzet sie im Ostermonat Staudenweise ungefähr einen Fuß weit von einander, also, daß die Keist oder Schossen oben gekehret, und die Wurzeln, denen man die langen Zasern etwas abkürzet, behende aus einander gespreitet werden: füllet aber die Grube

des Beets nicht bis oben an zu, sondern lasset Raum zur folgenden Erhöhung: so werden sie schon wachsen, auch ohn Begiessen: sintemal die Spargen des Begiessens lieber, als des Mists entbehren. Auch ist es an dem, daß die jungen Stöcke, so allererst vor zwey Jahren aus Saamen gezielet worden, zur Verpflanzung viel dienlicher: weil die alten Stöcke, wenn sie von ihrem Ort verrucket werden, sehr außen bleiben.

Wenn die Spargen beginnen abzunehmen oder gar zu vergehen, so ist es eine Anzeigung, daß die Wurzeln zu dick und überflüßig, oder sonst schadhaft worden. Derowegen muß man sie aufdecken, säubern, und etliche ausschneiden, damit die übrigen, welche stehen bleiben, wieder geheilet und erfrischet werden: oder man muß allezeit junge in Bereitschaft haben, oder alle Jahr ein und das andere Spargenkorn eines Fingers tief neben die alten Stöcke, oder wo sie vergangen, stecken. Den Saamen soll man nicht ehe abnehmen, bis er schön roth worden, welches sich bis in den späten Herbst gemeiniglich verziehet. Alsdann kann man alle große Stängel abhauen, und die Beete mit Mist belegen. Die rothe Saambeerlein können an den Stängeln sitzen bleiben, und den Winter über in die Saamkammer aufgehenket werden.

Auf den Herbst so bald der Winter herzu nahet, soll man verwesenen Schaf- oder Taubenmist, wie oben gemeldet, nehmen, und

Knies-

Kniestief darauf decken, und Bretter, so hoch der Mist liegt, umher machen, darauf eine Schaafhürden legen, und auf die Hürde Pfer-demist, und also stehen lassen, bis zum Merzen so thut man die Hürde mit dem Mist hinweg, aber den Schaaf- oder Taubenmist läßt man darüber; wann man meynet, sie sind ziemlich gewachsen, soll man den Mist ein wenig hinweg scharren, damit man desto besser darzu kann.

Spargensaamen soll man ziehen von den Spargen so im Keller gestanden, wann man denselben ausseţet, welches um Ostern geschehen soll. Er soll mit guter feister Erden gar bedecket werden, und soll man jedem Stock den ersten Stängel, so herfür dringet aufwachsen lassen, und bey Zeiten Stöckel dazu binden, daß den der Wind nicht abwehe; der Saamen wird zeitig um Jacobi, und sind die Häutlein darüber so roth, als Corallen, aber der Saame so schwarz, als Pätonienkörner, alsdann nimmt man solchen ab, und das Häutlein fällt davon, das schwarze Körnlein behält man zum Saamen.

Der Küchenbrauch ist fürnämlich zweyerley. Erstlich wann die Kaiste Fingers lang oder mehr heraus gestossen, so schneidet sie nächst an der Erden hinweg: kochet sie mürbe, (auch nicht zu lang, sonsten werden sie bitter und zähe,) schüttet das Wasser hinweg, und leget die Spargen ordentlich in eine Schüssel: alsdann machet sie ab mit Baumöl oder Butter,

Eßig, Salz und Pfeffer. Zum andern kann man sie kochen an einige Speisen, wie Küchenwurzeln, insonderheit an Hühner, Lamm- und Kalbfleisch, wie auch an Hechte und Karpfen. Man thut auch endlich wohl Rohm darzu, wo man eine dicke Suppe haben will.

Spargen sind dem Magen angenehm, warmer und feuchter Natur, reinigen die Brust, erweichen den Leib, befördern den Urin, vermehren den Saamen, reinigen die Nieren und präserviren sie, vertreiben den Lendenschmerz, und geben mehr Nahrung, als irgend ein zum Essen dienliches Kräutig.

21. Spinat.

Spinat erfodert ein wohl gemistet feuchtes, und nach der Sonnen wohl gelegen Erdreich, will nicht zu dichte gesäet, oder hernach verzogen seyn, damit er desto größer wachse: das Land, daraus die Möhren gezogen werden, ist ihm sehr dienlich. Die Zeit zu säen ist im Frühling, im wachsenden Licht, wie auch die folgende Sommermonate durch und durch: zuletzt aber um Bartholomäi, damit er sich gegen den Winter noch stärke. Jener wird deswegen Sommer- dieser Winter Spinat genennet, welcher dann auch gegen den Winter mit guten fetten Erdreich angestreuet werden muß.

Zum Saamen lässet man ein halbes Beet von der ersten Aussaat ohn Abschneiden stehen,

und

und sammlet denselben, wenn er recht reif ist. Von dem ausgefallenen Saamen schlagen auch wohl junge Pflänzlein auf, aber ohne sondern Nutz. Den Gebrauch zum Kochen betreffend, so ist Spinat fast das zarteste unter allen Küchenkräutern, und welches den größten Theil des Jahres genutzet werden kann. Im Kochen bedarf es wenig Wassers, weil es sein eigenes bey sich hat. Hühner, Lamm- und Kalbfleisch und dergleichen, können mit keinem Kraut bequemer, als mit Spinat gekocht werden: welche Brühen alsdann nicht allein den Leib erweichen, sondern auch, mit Zuthun etwas Saurampfs den Febricitanten eine erquickende Kühlung geben. Es thut auch solche Brühe gut den Engbrüstigen und Hustenden, mit ein wenig frischen Butter oder Mandelöl angemacht, und des Morgens genossen.

22. Winterrapunze.

Wenn diese durch Saamen einmal in den Garten gebracht, besaamen sie sich selbst, kommen aber oft zu unrechter Zeit herfür: ist also besser, daß man sie auf den Herbst (um Bartholomäi im wachsenden Licht in gut feucht Erdreich) zum Gebrauch des folgenden Winters und Frühlings säe.

23. Zwiebeln.

Sommerzwiebeln. Diese sind rund oder lang, roth oder weiß, klein oder groß. Die

Wurzel macht keine Absetzlinge, deswegen sie allein durch Saamen können vermehret werden. Die rothen sind lieblicher auch dauerhaftiger, die weissen aber nach der Franzosen Meynung, viel edler, welche sonsten auch Schwindelzwiebeln von denen Bauerleuten genennet werden, weil sie vor den Schwindel sehr dienlich seyn sollen.

Der Grund dazu muß nicht sandig, noch steinig, sondern feucht, fett und wohl gemistet seyn: darinn soll der Saame gestreuet werden im Merz und April mit abnehmenden Mond, und zwar ganz dünne, damit die aufwachsende Zwiebeln einander nicht verhindern. Man nimmt dazu ein besonder Beete, oder vermischt den Saamen mit Lactuc, Pastinac, Saturey oder dergleichen Saamen, und streuet sie auf ein gemein Beet. Andre vermischen denselben lieber mit Sand oder Aschen, die dicke Saat zu verhüten, dann sie dadurch viel größere Zwiebeln bekommen.

Wenn sie aufwachsen, müssen die Blätter lieber mit der Hand abgerissen, als mit dem Messer abgeschnitten werden, und zwar auch solches nicht gern, wenn Regenwetter vorhanden, sintemal das Wasser in die hohle Stängel fallen und eine Fäulung verursachen kann. Um Jacobi pfleget man das Zwiebelkraut mit Füssen zu treten, damit die Nahrung in der Wurzel bleiben, und dieselbe desto größer machen möge.

Mit Ausgang der Hundstage kommen die Zwiebeln zur Zeitigung, indem sie sich aus der Erde herfür geben und die Blätter vertrocknen. Alsdann wollen sie ausgehoben, und an den Boden oder Balken in einem trucknem Ort aufgehenkt seyn. Es ist auch gut, daß man sie aus der Erden ziehe, und einige Tage auf einem Haufen geschüttet in der Sonne liegen lasse, ehe sie aufgehenket werden, zu besserer Abtrocknung.

Mit der Verpflanzung der Zwiebeln hat es diese Beschaffenheit, daß die unverpflanzten kleiner bleiben, und sich eher aus der Erde begeben: die verpflanzten aber oder die Steckzwiebeln werden größer, und zeigen ihre Wurzel langsamer. Wenn man den Zwiebeln ehe sie versetzt werden, die äußerste Schaale abziehet, oder wenigstens die Spitzen abkneipft und sie saubert, so wachsen sie viel schöner. Ehe man dieses thut, und ehe sie versetzt werden, soll man sie vorhero wohl austrocknen, und an der Luft ausdörren lassen, so wachsen sie größer. Ja einige überschütten das Erdreich mit drockner ausgedörreter rother Erde, und setzen dann erst die abgeputzten Zwiebeln darein. Und obgleich den gesäeten jungen Zwiebeln der Regen zum Wachsthum dienlich, so ist doch viel Regen den verpflanzten Zwiebeln schädlich, und verursacht Fäulniß, indem sie über der Erde viel und langwierige Nässe nicht vertragen.

Saamen zu erlangen, so nehmet die grö-ßesten von denen, welche ihr den Winter über verwahret habet, und pflanzet sie, so bald der Frost aufhöret, in gutes Erdreich Reihen weis, und tief genug, einen guten halben Fuß von einander. Wenn alsdann im Anwachsen sich mehr Köpfe aus einer Zwiebel zeigen, so lasset nur einen stehen, und brechet die andern weg, so wird des Gelassenen Saame desto vollkommener werden. Und dieweil die Zwiebelstängel hohl, und gebrechlich von Natur, so ist nöthig, daß sie mit angebundenen Stöcken wider den Wind befestiget werden.

Wenn der Saame beginnet entblösset und schwärzlich, die Stängel aber halb trocken zu werden, welches gemeiniglich im August geschiehet, so rupfet die mittelste Stängel ab, und lasset sie in der Sonnen vollends trocknen, also daß die Saamköpfe zusammen über einem Napfe liegen, darein die zeitigsten Körner zu erst fallen werden. Oder bindet die Köpfe in Bündlein und leget sie in euer Saamenkammer, darinnen sie sich noch mehr verbessern werden. Weil auch sonderlich in dieser Art Saamen großer Betrug vorgehet, so befleißiget euch, daß ihr eignen Saamen haben möget.

2.) Winterzwiebeln. Die gemeinen Zwiebeln können im Lande den Winter über nicht dauern, sondern müssen ausgehoben und verwahret werden: diese aber säet man im Herbst; so hat man im Frühling zeitig junge Zwiebeln, davon der Saame auf Jakobi reifet, und im

Septem-

September darauf wieder zur Aussaat dienet. Man läßt die Blätter den Winter über stehen, im Frühlinge schneidet man sie ab; die Wurzel bleibet im Erdreich, schleußt sich, und bringet andere Blätter.

3.) Schalotten Zwiebeln. Diese kommen bey uns niemals zum Saamen, sondern müssen bloß durch die Bollen fortgebracht werden. Diese Bollen werden im Herbst ins Land gesetzt, so treiben sie im Frühlinge zeitig, daß man sie alsdann den Sommer über nutzen kann. Auf Jakobi hebet man sie wieder aus, lässet sie wohl abtrocknen, zerreisset alsdann die Klumpen, und setzet sie einzeln um Michael wieder ins Erdreich. Unter allen Zwiebeln sind diese die gelindesten am Geschmack, welcher etwas auf Lauch zielet: deswegen ists sehr bräuchlich, gekochtes Fleisch und andere Speisen mit den langen Stängeln zu überlegen.

Schließlich ist zu beobachten: 1) daß die Zwiebeln für sich keine Nahrung geben, ja daß sie keine Speise, sondern nur ein Gewürz seyn. 2) Daß sie denen kalten und pflegmatischen Leuten, weil sie mit ihrer subtilen Schärfe den kalten Schleim durchdringen und erwärmen, dienlich seyn können. 3) Daß sie hingegen den hitzigen und cholerischen Naturen, indem ihre scharfe Dämpfe zum Kopf steigen, unruhigen Schlaf, und flüßige Augen verursachen, höchst schädlich sind.

****

Sechstes Kapitel.

Vom Mistbeete.

Nachdem hin und wieder des Mistbeetes gedacht worden, ist es nöthig, anzuzeigen, wie dasselbe soll zugerüstet werden. Wer dessen nicht benöthiget, schlage dieß Kapitel vorbey. Es werden hierzu eine oder mehr ablange Gruben ins Erdreich, nahe an einer Mauer oder Gesträuch gemacht, also, daß solch Mistbeete die Mauer am Rücken nordwärts habe, hergegen die Morgen- und Mittagssonne es bescheinen könne. Im Hornung oder Merz füllet diese Gruben mit frischen langen Pferdemist, wie er aus dem Stalle kömmt, und tretet ihn fest ein: über diesen eingetretenen und eben gemachten Mist schüttet zwo oder drey Hand hoch kurzen frischen Pferdemist, und darüber fünf oder sechs Zoll dick gute gesiebete Erde aus dem Kohlgarten. Auf den Seiten fasset es mit Brettern ein, dergestalt, daß das Mistbeet nicht flach, sondern etwas schrat gegen die Mauer anlaufe, und die Sonnenstralen also desto kräftiger darauf wirken können. Wenn dieses Mistbeet mit dem Giesser ziemlich stark begossen wird, so erhitzet der Mist, dämpfet über sich, und machet die Erde sehr warm, also, daß der darinn gesäete Saamen zeitlich aufgehet. Ihr müsset aber

auch

auch Fallthüren von Brettern, Flechten oder Glasfenster darüber machen, welche ihr alle Nacht, ja auch wohl bey kaltem Wetter am Tage zumachen, und hergegen bey stillem Wetter und Sonnenschein wieder aufmachen könnet. Was nun unter euren Saamen das rareste und zarteste, das säet auf irdene durchlöcherte Töpfe, mit tüchtiger Erde angefüllet, macht zu solchen besäeten Töpfen Löcher in die Mitte des Hochbeets, und setzet sie hinein bis an den obersten Rand: die übrigen Saamen streuet auf beyde Seiten des Mistbeets bis an die Töpfe.

Sothane Ansäung nun auf diese oder auf jene Art muß geschehen im Februario oder Martio mit zunehmenden Mond, bey lindem Süd oder Westwind, nicht aber, wenn ein kalter Nord- oder Ostwind bläset: auch so etwas darunter, welches keine fette Erde leiden kann, so muß man dieselbe mit Sand vermengen. Man muß nachgehends ihrer mit Begiessen und Jäthen abwarten, jedoch selbige nicht eher in die Erde, noch auf Geschirr verpflanzen, bis sie genug erstarket. Wofern auch einige darunter, derer Natur man noch eigentlich nicht weis, so theilet man derselben Pflänzlein in zwey Haufen, und setzet davon die eine Hälfte auf Geschirr, die andere in Quatiere, um zu sehen, wie sie sich halten, und wie sie ausdauern werden.

Dritter Theil,

von dem

Baumgarten.

Erstes Kapitel.

Von dem Baumbeschneiden.

Gartenliebhaber, welche Bäume beschneiden wollen, sollen hauptsächlich vier Stücke dabey untersuchen, und wohl in Obacht nehmen, als 1. Was es sey und heisse Bäumbeschneiden? 2. Warum und aus was Ursachen man dieselbe beschneide? 3. Zu welcher Zeit diese müssen beschnitten werden? und 4. Wie und auf was Art solches verrichtet werden müsse?

1. Was Bäume beschneiden heisse?

Dieses ist nichts anders, denn die überflüßigen und unnützen Aeste oder Zweige denen Bäumen benehmen, und diejenigen, derer man dem

dem Baum seine rechte Gestalt zu geben benöthiget ist, kürzer machen.

2. Warum man die Bäume beschneide?

Um zweyerley Ursachen willen ist solches nöthig: Die erste ist, um dadurch zu beförderen, daß der Baum eine größere Anzahl guter Früchte hervor bringe, weder er würde gethan haben, wenn er nicht beschnitten wäre. Zwar begiebt es sich wohl, daß ein unbeschnittener trage; aber man wird befinden, daß dessen Frucht nicht so gut sey. Die andere Ursach ist, eines Baums Ansehen dadurch zu verbessern, wie er denn dadurch besser gestaltet wird, als wenn er unbeschnitten bleibet.

3. Zu welcher Zeit die Bäume müssen beschnitten werden?

Beschneiden kann man allezeit vom Octobermonat an, bis zum April; Dieses ist zu sagen, von der Zeit da die Blätter abfallen, bis dahin, daß das Laub wieder ausschläget; und zwar beschneidet man die schwächsten Bäum zu erst, dieweil solches verursachet, daß der Saft, welcher den Winter durch in die unnützen Zweige sich sonst ergießt und ausbreitet, alsdenn in die, beym Beschneiden übrig gelassene Aeste, beharren muß.

Bey denen stärksten Bäumen machet man den Beschluß zu beschneiden; Aus Ursachen, weil

weil der Saft, durch die Wärme, welche die Sonn der Erden im Frühjahr mittheilet, zu treiben anfänget, und häufig aus denen Wurzeln bis in die äußerste Höhe des Baums steiget, als wohin dessen Zweck im Sommer gerichtet ist, so wird da mittler Zeit die Blätter ihren Wachsthum wieder gewinnen, und schon ein Theil der Kraft in diese äußerste Zweige getrieben worden, durchs Beschneiden ihm seine Stärke in etwas benommen werden.

4. Die Art, wie man beschneiden müsse.

Es ist zu wissen, daß an einem Baume zweyerley Art Aeste sich befinden, nämlich dicke und dünne; so wohl unter der einen als andern Gattung sind gute und schlimme anzutreffen. Die Großen, so gut sind, nennet man Holzzweige, und die kleinen so da nutzen, Fruchtzweige. Noch ist eine dritte Art, die werden genennet falsche oder unnütze Holzzweige; oder auch Wasserzweige.

5. Wie die rechte Stelle und Ordnung der Aeste zu erkennen sey.

Der kann sagen, daß er die Aeste kenne, welcher weiß, an was Ort und Stelle, und in welcher Ordnung, die, so gut seyn, wachsen müssen.

Derohalben muß man beobachten, daß ein Zweig, welcher das vorige Jahr ist geschnit-

ten

ten worden, am Ende neue Ausschüsse geben müsse, und die Natur es also geordnet habe, daß der am äußersten Ende befindliche Zweig größer sey, denn der so niederwärts darauf folget, und dieser Zweyte größer als der dritte, und so weiter fort, bis auf den letzten: Wann nun dieser Ordnung zuwider, welche anerst hervorkommen, sind es Wasserzweige.

Wir nennen demnach Wasserzweige diejenigen, welche der Orten wachsen, wo man sie nicht vermuthet hatte, und wider die vorbeschriebene Ordnung hervor kommen: Und tractirt man dieselben als widerspenstige, indem man sie gar weg oder doch auf solche Art schneidet, daß sie irgend etwas nutzen können.

Weiter muß man in acht nehmen, daß ein Zweig, an was Ort und Ende er auch geschnitten werde, allezeit einen neuen Schuß geben müsse, dafern es nicht ein gar alter Ast ist; und da man die Ordnung weiß, wie solche hervorkommen müssen, kann man auch solche Ordnung unter ihnen stellen, wie man zu haben begehret.

Es ist nicht allemal gleich viel, was vor Zweig man von einem Baum schneide, sonderlich wenn es ein stark wachsender Baum ist. Denn einem solchen läsfet man wohl in der Mitten einen starken Wasseraft, um daß derselbe zwey oder drey Jahr lang den Saft an sich ziehe, und nennet man denselben Ast einen Säuger (Ventuose) dieweil er die überflüßige Feuchtigkeit des Baums an sich ziehet, und

hiedurch wird der Baum gleichsam gezwungen, daß er sich zum Frucht tragen anschicken müsse. Denn man siehet selten, daß solche stark wachsende Bäum häufige Früchte tragen, indem sie ganz und gar ins Holz wachsen. Zum Exempel, der Birnbaum, la Virgouleuse genannt; welcher nur erst bey späten Alter Frucht bringet, wofern ihm nicht durch jetzt gemeldtes Mittel geholfen wird.

6. Von der Länge der Holzzweige.

Wenn man demnach weiß, an was Ort und in welcher Ordnung die guten Zweige hervor kommen müssen, welches ich zum Voraus will gesetzt haben, hat man an einem Baum, welchen man beschneiden will, nur zu untersuchen, ob er sein rechtes Geschicke habe oder nicht. Und weil einmal gewiß ist, daß kein Ast, wie lang oder kurz man denselben auch lasse, anders als an dessen Ende junge Zweige hervor bringe, so muß man darauf Acht haben, daß sie solchen Platz einnehmen, wodurch der Baum die Figur erlange, welche wir zu haben begehren, und muß der Zweig, welchen wir zum Holzast zu haben vermeynen, die Stelle, so am wenigsten bewachsen ist, am Baume bekleiden. Man giebt genaue Acht, wie viel junge Zweige aus dem Ast, welcher das vorige Jahr beschnitten worden, hervor geschossen seyn, und kann man versichert seyn, daß der, welchen man hievon wird sitzen lassen, dasselbige Jahr

eben so viel wiederum geben werde. Und da ich gesagt habe, daß die grösten Aeste, Holzzweige abgeben, so muß man dieselben beybehalten, dem Baum dadurch eine gute Gestalt zu geben, und ihnen so viel Schüsse lassen, als man Zweige nöthig zu haben vermeynet; Wie denn auch die, so wir zu Holzzweige lassen, allezeit mehr andere hervor bringen, muß man den obersten, als den stärksten, zum Holzzweig beybehalten, und lässet man denselben gemeiniglich 7. 8. bis 10. Zoll lang; dafern nicht irgend eine leere Stelle, so man ausfüllen wolle, vorhanden ist.

7. Von der Länge der Fruchtzweige.

Gleichwie ich gesagt habe, daß an dem Ende derer Aeste, welche das vorige Jahr sind geschnitten worden, andere hervor schiessen, und daß der oberste Zweig, welcher gemeiniglich der stärkste, als ein Holzzweig müsse angesehen werden; so müssen die, welche unterwärts hervorkommen, und nicht so stark sind, als Fruchtzweige erhalten werden. Man hat aber acht, daß sie solchergestalt ordentlich gestellt werden, daß einer dem andern nicht schädlich sey; und da an dieser Enden hinwiederum noch andere hervor schiessen, und man befindet, daß solche nur schwach sind, schneidet man dieselben an eben demselben Ort, wo sie das vorige Jahr geschnitten worden, wieder ab, so, daß sie obwärts nichts ausschiessen können. Hierdurch wird man den Saft dahin vermögen, daß er

wieder zuruck gehen, und zugleich die Augen, welche auf einem solchen Zweige sich befinden, stärken müsse; welche Art zu schneiden die Franzosen en moignon nennen. Weil auch die Zweige, welche etwas stärker sind, andere wiederum heraus treiben, und sich dieserhalben zum Fruchttragen noch nicht bereiten können, lässet man denenselben ein Auge, auf daß sie einen Schuß gewinnen, und indem der Safe sich dahin ziehet, können die untersten Augen sich desto besser zur Frucht anschicken; und diese Art wird genennet auf halb Holz schneiden; den man kann einen solchen Zweig nachmals unter die Holzäste rechnen.

Unterweilen begibt sichs, daß der Endast, welchen wir zum Holzast zu haben vermeynen, schwächer wird, als der so unterwärts drauf folget. Wenn dieses ist, muß man in der Ordnung eine Aenderung machen, und den Schwachen, als einen Fruchtzweig, den Starken aber als einen Holzast ansehen. An was Ort und Ende man einen Zweig wegschneiden will, muß man zuvor wohl beobachten die Stell, wo man einen andern nöthig habe, auf daß derjenige, so wieder heraus schiessen soll, den rechten Ort, welcher uns dünne zu seyn scheinet, ausfülle; und zwar muß der Schnitt so geschehen, daß der Stumpf seitwärts sich dahin kehre, wo man den neuen Zweig zu haben begehret. Diese Art zu schneiden wird von denen Franzosen en ergor, genennet. Hat man aber an beyden Seiten gleich viel Zweige nöthig,

muß

muß der Ast, welchen man wegnehmen will, auf eines Thalers Dicke nach, weggeschnitten werden, wodurch zuwege gebracht wird, daß er an beyden Seiten wieder ausschläget, und solchergestalt aus einem starken Zweige zwey schwache hervor wachsen, welche hernachmals ohne Zweifel Fruchtzweige abgeben werden. Betreffend der Fruchtzweige Länge, muß man sich nach ihrer Stärke richten, und ihnen die Länge von 12. 15. bis 18. Zoll lassen, zuweilen auch mehr, wie es die Nothwendigkeit erfordert.

8. Von denen beyden Arten der Frucht-Bäume überhaupt.

Diese sind entweder frey im Garten stehende Bäume, auf Französisch Buissons, oder solche welche an Planken und Mauren gelehnet und ausgebreitet werden, Espaliers, oder Rankenbäume genannt.

9. Vom Bouisson, oder freystehenden Baum.

An diesem hat man vielerley zu betrachten:

I. Muß er einen niedrigen Stamm haben. Ich setze dieses zum voraus, daß, wenn ein solcher Baum soll gepflanzet werden, man die Fürsichtigkeit gebrauche, und ihn nicht höher, als 8. Zoll lang über der Erde lasse. Denn 3. Zoll weit von oben müssen die Zweige hervor kommen; daß also 6. Zoll zwischen denenselben

und der Erde bleiben, welches genug Raum ist zum Umgraben, oder das Unkraut auszujäten.
II. Daß er allenthalben rund sey.
III. In der Mitten offen, auf daß die Luft und Sonne hinein dringen könne, als wovon die Früchte desto ehender ihre Farbe und Reiffe bekommen.
IV. Daß er an allen Seiten mit Aesten ausgefüllet sey; jedoch ohne alle Unordnung und Confusion.

10. Vom Espalier, oder Rankenbaum.

Derselbe muß gleichfalls niedrig vom Stamm seyn, dieweil sonst das Unterste deren Mauren und Planken, woran er gesetzet ist, zu nichts dienen würde: und hierauf muß man bey Zeiten Acht haben, damit der Baum gleich zu Anfang an diesem Orte ausgebreitet werde. Ist die Mauer hoch, kann man einen hochstämmigen Baum zwischen dieser zween setzen, damit die Mauer geschwind gefüllet werde, und man den Vortheil von der Sonnen Wiederstrahlen geniessen möge, welches eine der Haupt-Ursachen mit ist, warum man die Bäume solchermassen an die Mauren pflanzet.

Uebrigens müssen die Aest dermassen wohl und ordentlich vertheilt werden, daß kein einziger an der einen Seite mehr als der andern sich befinde, und dabey müssen sie nicht Creitzweis über einander liegen, sondern gleichsam die Figur eines offenen Wedels vorstellen.

Zwey-

Zweytes Kapitel.

Von der Baumzucht.

1. Wie man die Bäume recht in die Höhe bringen solle.

Damit man das, was ich kurz zuvor gesaget, desto besser fassen und begreiffen möge, habe ich zwölf Kupferstiche, so nach dem Leben entworfen, hier beygefüget; die Sache d sto deutlicher zu machen, will ich sie etwas weiter herhohlen, und den Baum von seinem Ursprung an vornehmen und untersuchen.

Zwar weiß ich mich gar wohl zu bescheiden, daß ich nichts neues vorbringen kann; indem verschiedene Autores ihnen schon die Mühe gegeben haben, von den unterschiedlichen Arten der Baumzucht, durch ihre Schriften uns zu benachrichtigen; darum will ich auch diese Materie nur obenhin berühren und den Leser auf die Bücher, so davon handeln verwiesen haben; würde auch hievon gar nichts melden, wenn ich nicht alle Tage so übel aufgebrachte Bäume, woraus gar nichts zu machen stehet, vor meinen Augen sehete.

Ich kann, ohne jemand dadurch zu beleydigen, sagen, daß von allen hiesigen Landsbäumen, so ich gepflanzet hab, keine, als nur die Hamburger gut befunden, denn die andern

so übel beschaffen, daß nichts damit anzufangen gewesen. Einige sind gar zu hoch gepfropfet, um Zwergbäume daraus zu machen: andere aber, so krumm, daß man sie nicht in freye Luft stellen kann. Darum will ich allen denen, welche Bäume von solchen Orten kommen lassen, wo sie gut gezeuget werden, rathen, daß sie lieber ein Drittel mehr davor geben; denn hievon rühret hauptsächlich ihr bester Wachsthum und Zunehmen her, welchem nachgehends nicht weiter zu helfen steht. Zudem so nimmt ein schlimmer Baum eben die Stelle ein, wo ein guter stehen könnte, und muß zu dessen Wartung eben so viel Mühe angewendt werden.

2. Von der Baumschule.

Baumschulen sind solche Oerter, welche zur Baumzucht, oder Erzeugung junger Bäume gewidmet sind, und woher man zu Besetzung guter Plätze junge Bäume nimmt. Diese werden ihrer Erzeugung nach gemeiniglich in 3. Arten unterschieden, welche da sind: 1. die so aus Kernen, 2. Steinkernen, und 3. durch Steckzweige oder Beyschößlinge erzeuget werden. Die, so über deren Anwachs Aufsicht haben, sollen nichts, was denselben befördern kann, verabsäumen, dadurch sie alsdann die Belohnung ihrer Müh bald erhalten, und der Hofnung leben können, daß dieselben sich nicht undankbar erzeigen werden; und je mehr sie

ihr

ihr Zunehmen befördern, desto mehr Ursach werden sie dereinst haben, über deren reiche Widervergeltung vergnügt zu seyn. Dieses soll uns demnach aufmuntern, sie auch, so zu reden, in ihrem Nicht-Seyn, oder ersten Wesen zu suchen, und den Allerhöchsten zu bitten daß Er unsere Arbeit segnen wolle, auf daß wir Früchte davon geniessen, und uns derselben zum rechten Gebrauch bedienen mögen.

3. Von Fruchtkernen.

Die Kernen nimmt man ohne Unterschied von Aepfeln und Birnen, welche gegessen, oder den Winter über faul geworden sind, und werden deren so viel gesammlet, als man zum Gebrauch nöthig zu haben vermeinet.

Wenn die Kälte, oder wenigstens der härteste Frost, vorüber ist, säet man diese Kerne Furchenweiß in ein wohlbereitetes Erdreich. Die Furchen werden mit dem Stiel der Harken oder Reche, oder irgend einem andern Stock, einen Zoll tief gemachet, sechse in einem Beete, welches vier Fuß breit ist; oder Reihenweiß einen Fuß weit voneinander. Die Kerne streuet man in diese Furchen drey Zoll weit voneinander: nachdem sie solchergestalt gesäet sind, scharret man die Furchen mit der umgekehrten Harke wieder zu, wofern man sich nicht die Müh geben will, sie überall mit der Erde aus alten Mistbeeten zu bedecken.

Man kann sie auch im Herbst säen, wann man nur den Ort, wo sie liegen, im Winter mit Mist bedecket. Nach Verlauf zweyer Jahre werden sie stark genug seyn, in Reihen gesetzt zu werden; solche Reihen, nachdem das Erdreich bearbeitet worden, müssen zwey Fuß breit voneinander stehen. Wenn man sie im Reihen gesäet hat, ziehet man von sechs 5. auf, und nimmt von zwey Reihen eine weg, auf daß sie so weit von einander zustehen kommen, wie ich jetzt gesagt habe. Denn so viel Raum wird nothwendig erfordert, wenn sie sollen gepfropfet, und gemächlich ausgenommen werden, damit denen Wurzeln kein Schade zukomme. Diese Kernpflanzen sind innerhalb zwey oder drey Jahren stark genug zu pfropfen.

4. Vom Steinkerne.

Der Steinkerne hat man verschiedene Arten: Die von Pfirschen, Pflaumen und Abricosen können sogleich, wann man die Frucht gegessen hat, in Töpfe eingelegt werden. Man füllet einen Topf mit Erde an, und steckt 6. bis 8. Kerne hinein; den Winter über stellet man denselben an einen Ort, wo es nicht friere, und bey herannahendem Frühling beginnen sie auszulaufen. Wenn man will, kann man sie auch Schichtweise einlegen, wie ich weiter hin von denen Mandeln sagen werde. Am besten ist, sie so lange in Töpfen zu lassen, bis sie stark genug seyn an den Ort gesetzet

zu

zu werden, wo sie bleiben sollen, dafern man sie nicht pfropfen will: denn man hat gewisse Arten von Pfirschen und Pflaumen, welche auch ungepfropfet sehr gut sind. Auch würde sehr gut seyn, wenn die Stämme, so man pfropfen will, im Augustmonat stark genug wären, daß sie könnten oculirt werden, wodurch sie viel besser bekommen würden. Wenn man die Steinkerne nicht alsobald, wenn die Frucht ist gegessen worden, in die Erde stecken will, können sie bewahret, und wie die Mandeln tractirt werden.

5. Von Mandeln.

Die Mandelkerne, woraus man Stämme zum Pfropfen zeigen will, müssen süße seyn, denn der Saft ist bey diesen nicht so saur und rauh, als bey denen bittern. Ehe man sie pflanzet, müssen sie erst im Sande Keimen schlagen; welches zuwege gebracht wird, wenn man sie im Novembermonat Schichtweise in einen Korb legt, auf dessen Boden muß zuvor einen guten Zoll hoch Sand gethan werden, denn leget man die Mandelkerne ordentlich darauf, so daß sie einander nicht berühren, und daß der Sand dazwischen laufen könne. Sind diese also ordentlich eingelegt worden, bedecket man sie mit einer Schicht Sand, worauf wiederum Mandelkerne geleget, und solchergestalt fortgefahren wird, bis der Korb angefüllt sey. Die letzte Schicht-Mandeln muß zwey Zoll hoch

mit

mit Sand bedecket werden, um sie desto frischer zu erhalten. Anstatt des Sandes kann man sich auch anderer Erde bedienen. Wenn dieses geschehen, so stellet man den Korb an einen warmen und feuchten Ort, als in Keller, oder kann auch in ein altes Mistbeet eingraben werden, doch muß man Aufsicht halten, daß die Mäuse nicht darzu kommen, und die Mandel fressen.

Ist der Frost vorbey, muß man einen Platz im Garten, wo die beste Erde ist, aussuchen, und denselben umgraben und bearbeiten. Wenn dieses geschehen, 6. Zoll tiefe Furchen darein machen, deren jede eines Grabspatens breit, und 2. Fuß weit eine von der andern seyn müssen. Sollen nun die Mandeln wieder aus dem Korb genommen werden, muß derselbe umgestürzt werden, jedoch mit der Behutsamkeit, daß nicht eins durchs andere falle; darauf nimmt man sie einzeln hervor, auf daß die Keimen nicht zerbrochen werden. Die, so nun Keimen geschlagen haben, werden 18. Zoll weit von einander in die gemachten Furchen ordentlich eingeleget, die aber so nicht ausgebrochen sind, kann man näher zusamen rücken; finden sich etliche, die gar zu lange Keim-Wurzeln geschlagen hätten, kann man solche 3. Finger breit vor der Mandel abschneiden. Wenn sie denn solchergestalt alle ordentlich eingelegt sind, und man sich die Mühe geben will, die Furchen mit guter kurzer Erde aus alten Mistbeeten anzufüllen, werden sie desto

bes-

besser bekommen, wo nicht, müssen sie mit eben derselbigen Erde, so daraus genommen worden, jedoch läßlich angefüllt und in acht genommen werden, daß man die ausgebrochene Keimen nicht abbreche, denn sonst alle Mühe verlohren seyn würde.

Wenn nun beschriebener Massen die Mandeln also eingelegt sind, auch fleißig vom Unkraut gesäubert, und die Erde leicht aufgegraben worden, werden sie zu Ende des Augustmonats selbigen Jahres stark genug zum pfropfen seyn.

Die Kirschkerne können auf gleiche Weise, wie die von Aepfel und Birnen, tractiert werden: jedoch mit glücklichern Fortgang als die Mandeln.

Zwar kann man alle Steinkerne, eben wie die Mandeln tractieren, aber sie kommen nicht so bald in die Höhe, und können nicht eher, als einige Jahre hernach gepfropfft werden, insonderheit die Pflaumen- und Kirschenbäume.

6. Von Steckzweigen und Beyschlößlingen.

Pfropfstämme aus Steckzweigen zu zeugen, geschiehet wohl eben von keinen andern Bäumen als Quitten- und Paradießäpfeln. Dieses zu verrichten, nimmt man Zweige die fein gleich und glatt sind, so groß, wie man will, wenn sie nur nicht dicker als ein Daumen sind, denn sonst werden sie schwerlich

Wur-

Wurzeln schlagen: 15. bis 18. Zoll schneidet man dieselben lang, und müssen im Garten an dem Ort, wo es am feuchtesten ist, gepflanzet werden, nachdem die Erde zuvor wohl umgearbeitet worden; 6. oder 8. Zoll tief werden diese Stöcke Reihenweis in die Erde gestecket; wofern man nicht lieber eine Furche von 6. Zoll tief, und eben so breit machen, und solche Stöcke ordentlich 9. Zoll einen von den andern, darein stecken will; daß, wenn sie alle Wurzeln gewinnen, man zwischen zween einen ausnehmen, und anders wohin verpflanzen könne. Sind sie demnach so eingestecket, füllet man die Furche wieder zu, und lässet sie also stehen, bis sie zum oculiren groß genug sind, das Unkraut muß fleißig ausgerissen, und die Erde dabey leicht umgegraben werden.

Viele andere Sachen hat man zwar noch, so durch Steckzweige können gezeugt werden, welche man aber nicht pfropffet; als die Feigen, Stachel- und Johannesbeeren, und viele andere mehr.

Die Beyschößlinge werden unten von den Quitten und Paradießäpfelbäumen genommen, wo selbst sie gemeiniglich hervorkommen: man theilet sie zum Pflanzen von einander, wie die Wildlinge: auch schlagen wohl einige unten an den Birnen-Pflaumen- und andern Bäumen, und derselben Wurzeln aus; diese Beyschößlinge müssen in Reihen, oder an solche Oerter gepflanzet werden, wo sie einige Jahr, ehe man sie pfropffet, stehen bleiben können: Zwar können

nen sie auch gepfropffet werden auf der Stelle, wo man sie antrift, wofern sie nicht hinderlich sind, aber das sicherste ist, daß man sie einige Jahr auf eine andere Stelle setze, ehe sie gepfropffet werden. Unterweilen findet man wilde Stämme in den Wäldern, deren man sich zum Pfropffen bedienet. Ich halte aber hievon nicht viel; sintemalen, da dieselbe aus einem dürren Erdreich genommen, lange Zeit haben müssen, ehe sie ein fruchtbares Land annehmen und sich darein schicken wollen; denn ihr Saft ist gar zu sauer und rauh, drum kann das Pfropfreiß nicht leicht bekommen.

7. Vom Oculiren.

Dieweilen alle Arten zu Pfropfen abzuhandeln zu weitschichtig werden würde, soile allhier nur von dem Oculiren, als der letzten aber bessten und gebräuchlichsten Pfropfart gehandelt werden, wodurch alle und jede Art von Früchten kann gepfropfet werden.

Wenn man oculiren will, muß man einen guten Tag dazu erwählen, nämlich einen solchen, an welchem die Hitze nicht gar zu groß sey, und solches eher des Nachmittags, als am Morgen verrichten; Denn weil die kühle Abendluft alsdann nahe ist, wird das Auge oder Pfropfreiß nicht so viel Ungemach auszustehen haben. Dieses sage ich denen, welche nicht gar viel zu oculiren haben; Denn die, so große Baumschulen versehen müssen, können nicht so

füglich

füglich die Zeit abwarten. Das gute Wetter bey zunehmenden Monde, ist hiebey dem unbeständigen und regnerischen bey Abnehmen des Monds, allezeit vorzuziehen: ich bin dahero nicht einerley Meynungen mit denen, so nur im Abnehmen des Monds pfropfen, und bey zunehmenden pflanzen wollen. Denn in allen den vielen Jahren, die ich bey der Gärtnerey zugebracht habe, ist mir nicht möglich gewesen, einigen Vortheil zu bemerken, welchen man haben sollte, in einem Viertheil des Monds lieber zu pfropfen, pflanzen, oder zu beschneiden, als in dem andern: Ich will dahero diejenigen, denen dieser Tractat zu Handen kommen wird, und einige Erfahrung haben, gebetten haben, daß sie mir ihr Erkenntniß hievon communiciren wollen, wodurch sie mir eine große Gefälligkeit erzeigen werden. Zwar weiß ich sehr wohl, daß der Mond Macht über die untern Cörper habe, als welchen er die Kraft giebet, ihre Nahrung durch den Schein, welchen er ihnen mittheilt, an sich zu ziehn, indem er das treibende Salz in ihnen rege macht, und erwecket; wie man solches an dem Meer abnehmen kann, welches durch die heftige Bewegung seines immerwährenden Ab- und Zulauffes, ganz voll dieses Salzes ist, und je größer das Licht des Mondes ist, desto mehr Kraft hat auch dieses Salz; solches aber ist nicht in großer Menge bey den Pflanzen, daß es an denenselben eine so starke Veränderung sollte verursachen können; wiewohl dieses die einhellige Mey-

Meynung der Alten gewesen. Dabey ist mir aber auch nicht unbekannt, daß sie vor dem von keinen solchen Regeln der Baumzucht, wie wir anjetzo, gewust. Die Erfahrung zeiget uns alle Tage, wie ein jeder seiner eignen Meynung gefolgt sey; und setze ich allhie nichts, welches ich nicht darthun kann. Jedennoch muß man die, so der alten Gewohnheit folgen, nicht verkleinern: nur will ich beyläufig so viel melden, wenn ein Baum im Abnehmen des Monds gepfropfet ist, und kalt Wetter drauf einfällt, daß solches alsobald den Saft verringere, und der Baum nachlasse zu treiben: da hingegen beym Zunehmen des Monds, da das gute Wetter anhält, das Pfropfreiß sich viel eher und leichter mit dem wilden Stamm vereinbaret. Deßgleichen, wenn man im Zunehmen des Mondes pflanzet, es mag seyn vor, in oder nach dem Winter, und schlimm Wetter darauf erfolget, wird man mit mir gestehen müssen daß die Bäume öfters so lang, daß der Mond zweymal ab, und zuweilen mehr als dreymal wieder zugenommen habe, ohne den geringsten Wachsthum werden stehen bleiben. Wann man bey gutem Wetter pfropfet, pflanzet oder beschneidet, ist die Erde viel geneigter und geschickter die Pflanzen und Saamen auf und anzunehmen: wenigstens ist doch mehr Lust, und leichter alsdann zu arbeiten, als bey schlimmen Wetter. Doch will ich dieses alles ohne Maßgebung gesagt haben.

Erste Figur.

A. Der Zweig, wovon das Auge zu nehmen.

B. Das Auge, wie es auf dem Zweige ausgeschnitten.

C. Ein Auge mit 2. oder 3. Blättern.

D. Augen, welche nur ein Blat haben.

E. Auge, wie es von dem Zweige genommen.

F. Die Seite des Auges, wo man den Knospen siehet.

G. Das inwendige des Auges, wo sein Sprosse zu sehen.

H. Auge, wie es auf dem Stamm gesetzet.

I. Abgeschnittener Stamm, 4. Finger hoch über das eingepropfte Auge.

K. Wie das eingepfropfte Aug nach dem Winter anzusehn, wenn nichts mehr darum gebunden.

L. Stamm, welcher nahe bey dem Pfropfreiß abgeschnitten.

M. Wie man den jährigen Schuß muß abschneiden.

N. Wilder Stamm, worauf man pfropfen will.

O. Aug, dessen spitzigs Ende in die Höhe.

8. Wie und auf was vor Art man oculiren müsse?

Wenn man oculiren will, muß man einen solchen Zweig, wovon das Auge soll genom-

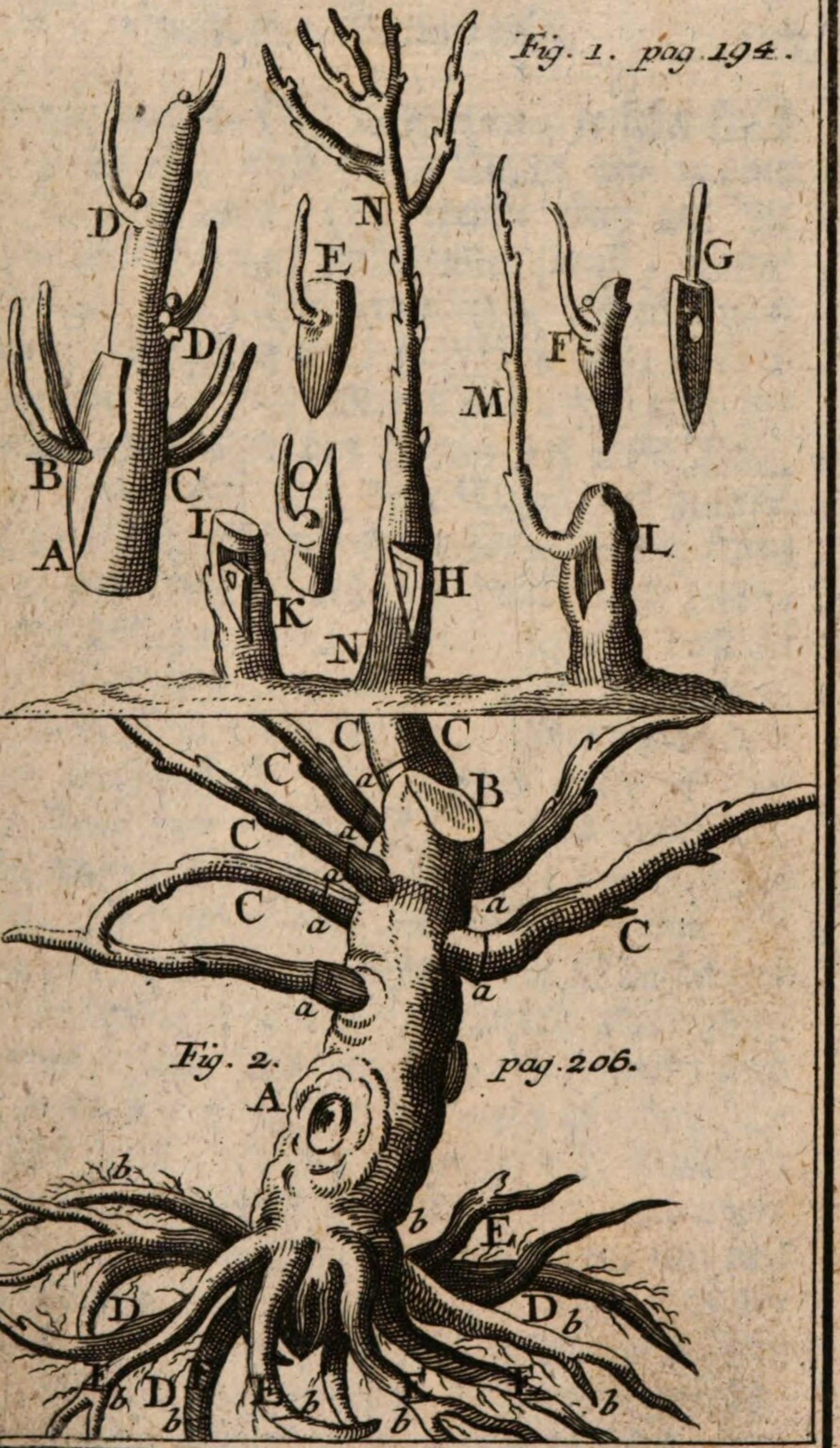

D
N
E
D
B
C
I
A
K
N
M
F
G
L
H
C
C
C
C
a
B
C
a
a
a
C
a
a
Fig. 2.
pag. 206.
A
b
b
E
D
D b
D
b
E
b
b
E
b
b

Fig. 1. pag. 194.

nommen werden (A) aussuchen, welcher frisch und schön ist, auch große Augen mit 2. oder 3. Blättern habe, (B) welche man auf die Helfte der Stengel abschneiden muß, damit der Saft nicht verringert werde. Das Auge, so man gebrauchen will, (C) löset man in drey Schnitten mit dem Messer aus; der erste geschiehet queer über den Zwein bis aufs Holz, zwey Thaler dick über dem Auge; der andere, von dem Queerschnitt niderwärts an der einen Seite des Auges; und der dritte und letzte, an der andern Seite, solcher gestalt, daß sie etwas über einen halben Zoll unter dem Auge kreuzweis in einander lauffen. Wenn nun das Auge ausgehoben, (E) nimmt man es bey dem Ende des Stengels, welches man mit Fleiß daran sitzen lassen, so lange zwischen die Lefzen, bis daß 3. oder 4. Zoll hoch von der Erde (H) die glatteste Seite des Stammens (N) ausgesuchet worden, worinn man zwey Schnitte thut, den einen in die queer, und den andern von oben nach unten zu ohngefehr 1. Zoll lang, wie der Buchstab T. gestaltet: die beyden Seiten der Rinde öffnet man oberwärts, ohne das Holz zu beschädigen, um das Auge darein zu bringen, wozu man ihm behülflich seyn kann, wenn des Messers Rücken sanft auf das Aug gehalten, und damit gemächlich so weit niederwärts gebracht wird, daß es oben ganz genau an die Rinde passe. Ist es also eingeschoben, nimmt man Hanf, welcher schon wie ein Federkiel dick zubereitet da

seyn muß, davon wird ein ebenes Ende auf Aug, und kreutzweis von hinten zu herum gethan: das andere Ende fasset man mit der rechten Hand, und lässet es über jenes, welches man mit der linken Hand kurz gefasset hält, herüber, und unter das Aug durchgehen, ohne es damit zu bedecken; es muß so lange herum gewickelt werden, bis der Einschnitt bedeckt sey, doch muß es oben ein wenig mehr angezogen werden, als unten, damit der Saft desto leichter hinauf zum Aug steigen könne. Der Hanf muß mit einem geschürzten Knoten hinter dem Aug fest gemacht werden, zu dem Ende, daß es nachlassen könne, so wie sich allgemach das Aug in der Höhe giebet. Man nimmt sonst zu diesem Umbinden auch Bast, schmal Band, und Wollen-Garn an statt des Hanfes.

Etliche oculiren auch auf andere Art, und stellen das spitzige Ende des Schildes in die Höhe, und das breite Ende unterwärts. Die Orangenbäume, so wir von Genua bekommen, sind fast alle auf solche Art gepfropfet.

9. Von der Zeit zum Oculiren.

Etliche sagen, man könne oculiren, so lang der Baum Saft ziehe. Ich bin aber nicht von ihrer Meynung. Die Ursach ist, weil ich davor halte, daß, wenn man im Frühling pfropfe, das Aug, welches Zeit haben muß, sich an dem Stamm fest zu setzen, Müh haben

ben werde zu treiben in der Zeit, da der Saft zum ersten in den Baum tritt: und wenn solches zum andernmal geschiehet, ist er nicht stark genug, einen solchen standhaften Zweig hervor zu bringen, welcher die strenge Kälte aushalten könne, als welche oftmals so heftig ist, daß auch noch stärkere Zweige sich kaum erhalten können; dahingegen, wann man im Sommer oculirt, das Auge, wie man es nennet, schläffet und nicht treibet, folglich nichts zartes hat, so im Winter Schaden leiden könne. Ich würde mich im Frühjahr lieber des Spaltpfropfens, und der andern Arten bedienen, welche alsdenn sehr gut gelingen.

Man kann nicht alle und jede Art von Stämmen zu gleicher Zeit oculiren, bey manchen muß es früher, bey andern später geschehen. Pfirschen auf Pflaumen zu setzen, kann geschehen, so bald der Saft zum andernmal in den Baum tritt, welches gewöhnlich am Ende des Junii geschiehet, doch kann man diese Zeit so gewiß nicht nennen, dieweil nicht alle Sommer gleich warm sind. Hiebey erkennet man, daß der Baum wiederum neuen Saft gewinne; wenn er nemlich neu schiesset, wobey die Blätter etwas fahl werden; auch dabey, wenn man einen Zweig ritzet, und siehet, daß die Rinde sich leicht vom Holz sondere.

Alle Pflaumen und Abricosen, ja überhaupt die Bäume, deren Früchte Steinkerne haben, können um diese Zeit oculiret werden.

Die Birn- und Aepfelbäume kann man den ganzen Monat Julii durch, sowohl auf Quitten- als alle andere Stämme oculiren.

Das Oculiren der Pfirschen auf Mandelstämme muß geschehen, wenn der Ueberfluß des Safts sich ein wenig gelegt, um so mehr, weil der Mandelbaum den stärkesten Saft unter allen Stämmen hat: Wenn man also selben bey starkem Trieb seines Safts oculiren wollte, würde das Aug in Gefahr laufen, durch die überhäufte Feuchtigkeit erstickt zu werden, als welche in der gemachten Ritze zusammen läuft, und ein Gummi daraus wird, weshalben man öfters bis zu Ende des Augustmonats warten muß.

10. Von der Ordnung, welche man beym oculiren halten müße.

Ein jede Art Bäume muß man allein bey einander zu setzen genau in acht nehmen, und ein ordentliches Register darüber führen. Dieses nun desto leichter zu bewerkstelligen, müssen die wilden Stämme, wie schon gesagt worden, in Reihen gestellet werden, alsdenn wirds gar nicht schwer seyn, ein Verzeichniß zu machen, wie viel von jeder Art gepfropfet seyn: auch kann vor jede Art eine Latte gestellet, und die Nummern darauf bezeichnet, und in ein Buch eingetragen werden.

Wenn der Winter vergangen, schneidet man den Bast, oder was sonst um den Stamm

ge-

gewickelt worden, auf der andern Seit gegen das Aug über, mit einem Schnitt ab, ohne selbiges herunter zu nehmen, dieweil es schon von ihm selbst herab fället. Zugleich muß man auch den Stamm 4. Finger hoch über dem eingesetzten Aug oder Schild abschneiden; und ihn also, ohne das Geringste weiter vorzunehmen, den Sommer durch stehen lassen; ausgenommen, daß dasjenige, so an dem Stamm etwann auswachsen möchte, abgebrochen werde. So sichs etwa füget, daß beym oculiren man das Schildauge gegen Mittag setzen könne, von wannen gemeiniglich die starken Winde herwehen, wird sich dasselbe nicht so leicht in die Höhe werfen. Diesem Uebel vorzukommen, muß unten an einem jeden Baum ein Stock gebunden werden, an welchen man das wachsende Schildauge zart anbindet, und diejenigen, so etwan darzwischen herum gehen, müssen gewarnet werden, daß sie nichts hieran zerbrechen.

Nachgehends muß man im Merzmonat den Stumpf des Stammes, welcher über das Pfropfreiß hervor stehet, ganz nahe an demselben abschneiden (L) und zwar so, daß der Absatz im schneiden seitwärts nach dem Auge gekehret, zu stehen komme. So man zwey Augen auf einen Stamm gesetzt hat, muß man nicht mehr als eines drauf lassen, und das schwächeste abnehmen, es mag seyn ein hochstämmigter oder Zwergbaum. Die Ursach ist, weil der Saft sich zertheilen muß,

kann er nicht stark treiben; dahingegen wenn er vereinigt zusammen bleibet, wird er einen starken Schuß geben, aus welchem was nützliches zu machen stehet.

Man muß bey allen Bäumen, woraus man Zwergbäume ziehen will, den Schuß, der aus dem Pfropfauge hervor geschossen, 9. oder 10. Zoll über den Ort wo es ist eingepfropft worden, abschneiden, (M) und zwar zu eben der Zeit, wenn man den Stumpf des Stammes herunter schneidet, auf daß der neue Schuß stark werde, und von unten auf neue Zweige gebe, woraus man die Figur zumachen anfangen könne: ausgenommen die Pfirschen- und Abricosenbäume, als welche nicht aus alten Holze schiessen wollen. Auch muß man sie das erste Jahr, da sie den Schuß gegeben, verpflanzen, widrigenfalls sie nichts nützen werden: Die so hochstämmig werden sollen, muß man 7. oder 8. Fuß hoch wachsen lassen, und alsdenn im Wachsthum hemmen.

Dieses ist ein Irrthum zu glauben, daß alle und jede Art gepfropfter Stämm zu Zwergbäumen sich nicht schicken, und solchergestalt arten sollten, als die, welche auf Quitten, und Paradieß-Aepfel gepfropfet sind. Die, welche recht zu schneiden verstehen, hegen solche Meynung nicht, sondern sagen, wie wahr ist, daß, wenn man sich die Mühe geben wollte, würde man die Wildenbäume gleich denen, so im Garten stehen, handhaben können, dieweil der Saft gleichen Lauf, in diesen,

sen, wie in jenen hat. Ich trage kein Bedenken, wenn ich den Stamm eines Baumes, welchen ich hoch wachsen zu lassen gemeinet war, zu schwach befinde, und eben einen Zwergbaum gebrauche, solchen Stamm abzuschneiden, von was Art derselbe auch seyn mag; die Pfirsch- und Abricosen ausgenommen, welche, wie ich schon gesagt habe, aus altem Holz nicht schiessen.

11. Von der Zeit, die Bäume zum setzen auszunehmen.

Hat man die Bäume so weit gebracht, daß sie zu verpflanzen tüchtig sind, muß man vom November Monat an, die, welche man pflanzen will, aus der Erde nehmen, und bis zum Frühjahr also stehen lassen. Die Ursach hievon ist, daß weil es den Winter über in der Erde nicht so warm, als irgend an einem andern gelinden Ort ist, kann sie auch den Baum nicht vermögen neue Wurzeln zu schlagen: wenn man aber die Bäume kurz darauf ausreisset, wenn die Blätter abgefallen sind, als woran man abnimmt, daß der Saft zurück in die Wurzeln getretten sey, beharret er so lange darinn, bis zu der Zeit, da er wieder aufwärts steigen kann: weil ihm aber sein ordentlicher Lauf unterbrochen worden, wird Zeit darzu erfordert, daß er denselben wieder gewinnen könne. Einige halten davor, daß die Wurzeln im Winter stärker wachsen, als im

Sommer; welches, daß es sich aber nicht also verhalte, zeiget die Erfahrung an einem solchen Baum, welchen man vor der Kälte gepflanzet hat: denn so man denselben im April wieder ansreisset, wird sich zeigen, daß er wenig Wurzeln geschlagen habe; da hingegen der, welchen man im Merz pflanzet, öfters im Anfang des Mayes voll kleiner Haarwurzeln schon seyn wird, ob er gleich nur sechs Wochen in der Erde gewesen.

12. Von der Erde zum Pflanzen, und wie dieselbe zu verbessern.

Schwerlich wird man im Pflanzen glücklich seyn, wofern man die Eigenschaft der Erde nicht kenne, um die Mängel, welche sie unfruchtbar machen, zu verbessern. Es würde zu lang fallen, von dem Unterscheid eines jeden Erdreichs, so wie man solches an verschiedenen Orten antrift, absonderlich allhie zu reden: so würde man auch wenig Leute finden, so da ihre schlechte Erde aus ihren Garten zu schaffen, und gute dafür hinein zu bringen, Lust haben möchten, sintemal solche Unternehmungen nur Fürsten und Herren auszuführen und tüchtige Gärtner zu halten, vermögend sind. Andere aber müssen sich begnügen lassen, die Stellen, wo Bäum sollen hingepflanzt werden zu bessern, und nach Größe der Bäume, so da sollen gepflanzt werden, Löcher machen, und dieselben mit der besten Erde, so in

der

der Nähe zu haben, ausfüllen; die, welche zu hart und schwer ist, kann durch oftmaliges Umarbeiten lucker gemacht werden; die, so zu leicht und loß ist, durchs Stampfen fester; die gar zu feuchte truckner; die allzutruckne, feuchter; die zu kalt, wärmer; und die zu warm, erfrischet werden, wozu man sich des Mistes von mancherley Eigenschaft bedienet. In leichte Erde muß man Kühmist bringen, dieweil er von kalter Eigenschaft ist. In ein feucht und kaltes Erdreich aber, Pferde- Schwein- und Taubenmist, oder von andern Federvieh, welche Arten insgesammt warm und trocken sind. In mageres Land gehöret Schaafmist, denn dieses ist der beste feisteste von allen. Noch mehr andere Dünge hat man, die Erde zu verbessern, als Menschenkoth, Gassenkoth, Lohe, so die Gerber bey Bereitung des Leders gebrauchet haben. Schlamm aus denen Gräben, Blut von Vieh, die Hörner und das Aas derselben, Ruß aus dem Schornstein, Asche und viel andere Sachen mehr; alles dieses, sage ich, ist gut, die Erde zu Düngen, nachdem es 2. oder 3. Jahr in Hauffen gelegen, und durch die Sonne, Schnee und Frost verweset und verbessert ist, da man es hernach mit Mist vermengen, oder auch allein, an dem Ort, wo es nöthig, gebrauchen kann.

13. Von den Löchern, worinn Bäume sollen gepflanzet werden.

Solche Löcher machet man groß oder klein, nachdem die Erde gut ist: befindet man dieselbe mit-

mittelmäßig gut, so ist 4. oder 5. Fuß im Quadrat zur Weite, und 3. Fuß zur Tiefe genug. Im magern Erdreich aber müssen sie größer gemachet werden, daß mehr gute mit Mist vermengte Erde zum ausfüllen hinein geschüttet werden könne.

Wenn man diese Löcher 1. halb Jahr zuvor, ehe man die Bäum pflanzet, also zubereitete, würde es sehr gut seyn, dieweil die frischgeröhrte Erde sich stark senket, zumal wenn Mist darunter gemenget ist, thut sie solches vielmehr, weil derselbe sich nach und nach verzehret: dahero dieses den Bäumen, so man sie gleich pflanzte, sehr schädlich seyn würde, indem sie unstreitig zugleich mit der Erde sinken müsten.

Es ist sattsam bekannt, daß die Bäume ihren Wachsthum an und vor sich nicht aus dem Erdboden nehmen, sondern durch den Mercurium, Schwefel und Salz, als dem Ursprung ihres Anwachses, welche über der Erde viel subtiler sind, dieweil sie daselbst denen himmlischen Cörpern näher tretten, theilen diese durch die Influenz in jenen denen Gewächsen ihre Kraft mit. Hievon zeigt sich der Beweiß an denen Bäumen, welche nicht tief gnug gepflanzt worden, deren Wurzeln siehet man zum Theil über der Erde, und fast mit derselben gleich wachsen, da hingegen die Untern ersterben. Und weil die Fäulniß Würmer in denen Erstorbenen zeuget, so wird durch den Brand, welcher hieraus entstehet, der Baum

endlich

endlich zu Grunde gerichtet. Eben um dieser Ursach willen muß man im pflanzen denen Bäumen nicht mehr als ein Schicht Wurzeln lassen, behalten sie mehr, wird doch endlich die Natur eine von beyden quittiren, auch müssen sie nur ein wenig Zweige behalten, den die treibende Kraft zertheilt sich, und geht davon, die eine Helfte niederwärts in die Wurzeln, die andere aber steigt in den Stamm, in die Zweig, Blätter und Frücht, jedoch solchergestalt, daß das Oberste von dem Untersten seine Nahrung nehme; und weil das Unterste seine Erhältniß zu erst haben muß, kann es dem Obersten nichts mittheilen, dafern es nicht selbst gnugsam versehen ist. Es stecket eine so große Einigkeit hierinnen, daß das Unterste nicht mehr Nahrung an sich ziehet, als das Oberste vonnöthen hat; welches man beobachten kann an zweyen Bäumen von gleicher Art und Dicke, welche an einem Tag gepflanzet sind; denn an dem, welchem man zu Zeiten einige Zweig abnehmen wird, wachsen die Wurzeln, der Stamm und was man ihnen sitzen lässet, nicht so dick und stark, als an dem, welchen man nichts benimmt: wie man sehen kann an alten und jungen Bäumen, welche alle Jahr beschnitten werden, daß sie nicht anderst als nach Proportion der Zweige, die ihnen gelassen werden, wachsen.

14. Von

14. Von dem Platz der Bäume, und wie sie recht müssen gepflanzet werden.

Dieweil der eine Baum dicker und stärker wächset als der andere, müssen sie auch nicht alle gleich weit und eng gepflanzt werden; und da mein Vorhaben ist, nun von denen, welche wir in Gärten unterhalten, zu reden, werde ich mich bemühen, dem Leser einen kurzen Begriff davon zu machen.

Zweyte Figur.

A. Die Stelle wo der Baum ist gepropfet worden.

B. Wo der Schuß des Pfropfreißes abgeschnitten.

C. Zweige, welche aus demselben hervor gewachsen.

D. Kleine Haarwurzel oder Zäserlein.

E. Große Wurzeln.

a. Wo man die Zweige abschneiden muß.

b. Wo die Wurzeln abgeschnitten werden.

c. Der oberst Zweig, welcher gemeiniglich stärker als die andern wird.

Ich habe schon, wie ich vom Beschneiden der Bäume geredet, auch von zweyerley Art Bäumen Erwähnung gethan, nämlich vom Buisson, oder Freystehenden, und vom Espalier, oder Rankenbaum. Buissons sind solche Bäume, welche in gleicher Weite entweder absonder-

derlich, oder der Länge hin, zum Zierrath in denen Küchengärten, gepflanzet sind: sie werden gemeiniglich 18. Fuß weit von einander gesetzet. Solchergestalt werden insgemein gepflanzet die Birn- Aepfel- Pflaumen- und Kirschen- auch zuweilen die Quitten- Bäume, andere aber sehr selten, bevorab in diesen Ländern: Denn die Pfirschen und Abricosen erfordern mehr Wärme, als das heisse Clima hat, drum setzet man sie längs denen Mauern und Planken.

Von den Bäumen die man pflanzen will, muß man alle Zäsern, (D) oder Haar-Wurzeln abschneiden, als welche unnütz sind. (1) Dieweil sie die Erd, sich mit den Mutterwurzeln zuvereinbaren, verhindern, weßhalben denn keine neue wachsen, indem sie mit der Erde nicht verbunden sind. (2) Wenn diese Zäsern zu faulen anfangen, bleiben die Wurzeln rund umher hohl, und können keinen Nahrungs-Saft mehr an sich ziehen: Ueberdem, weil alsdenn die Luft, so in solcher Höhlung sich aufhält, das Erdreich und die wenige Feuchtigkeit, so in denen Wurzeln sich befindet, austrocknet, muß zum öftern der Baum verdorren.

Nachdem die Zäsern sind hinweg geschaffet worden, und zwar die grösten, (E) 6. oder 7. Zoll lang, die Mittlern 4. (F) und nach Proportion die kleinern auch: wobey man, so viel immer möglich, acht haben muß, daß unter den Wurzeln eine gleiche Ordnung gehal-

ten,

ten, und zwischen 2. kurzen eine lange geschnitten werde; den sonst an der Wurzeln Enden fast allzeit neue wiederum herausschlagen, und eine Verwirrung daraus entstehen würde, wenn sie keine Stelle fänden, wo sie bleiben könnten. Dieweil sie auch nicht allemal gleich hoch sitzen, so muß an den obersten der Schnitt von unterwärts, und an den niedrigsten derselbe oberwärts geschehen. Wenn 3. Wurzeln nahe bey einander sitzen, muß man die an den Seiten wegschneiden, auf daß, wann sie alle an ihren Enden wiederum neue geben, dieselbe einander nicht hinderlich seyn können: und wenn alle Wurzeln beschnitten werden, muß man so viel möglich dahin sehen, daß sie die Figur der Finger, wenn man eine Kugel aufhebet, vorstellen. Auf solche Weise wird eine jede, bey dem nähr-losen Zustande, worinnen sie zu der Zeit sind, ihre Nahrung besonders suchen müssen.

Oft findet sich an den aus Kernen oder Stein-Kernen gezeugten Bäumen eine große Wurzel gerade unter dem Stamm, welche gleichsam des Baumes Stamm in der Erde vorstellet; (wie bey folgender Figur (D) zu sehen) die muß man vor allen Dingen wegschneiden, dieweil sie sich an einem solchen Ort befindet, allwo sie sich nicht erhalten kann, einfolglich unnütz ist, weil sie denen andern einen Theil ihrer Kraft benimmt.

Dritte Figur.

A. Stelle, wo der Baum ist gepfropft worden.

B. Großer Ast, welcher da, wo der erste Schuß des Pfropf-Auges abgeschnitten worden, hervorgekommen.

C. Abgeschnittene Zweige.

D. Große gerade unter dem Stamm sitzende Wurtzel.

E. Große abgeschnittene Wurzeln.

F. Kleine Wurzeln zwischen den langen.

G. Große Wurzeln, welche an den Bäumen, welche man zu Espaliers machen will, müssen weggeschnitten werden.

a. Zu hoch geschnittener Stamm.

b. Wo derselbe besser zu schneiden.

c. Aeußerstes Ende der längsten Wurzel.

d. Wie tief der Baum muß eingesetzt werden.

Bey den Bäumen, welche en Espalier an Mauren oder Planken sollen gesetzt werden, hat man in acht zu nehmen, daß des Baums Seite, wo sich die wenigsten großen Wurzeln befinden, solchen Mauren oder Planken zugekehret werde; denn wir haben gehöret, daß neue Wurzeln aus andern Enden hervor wachsen, welche, wenn sie demnach gegen die Mauer gekehret stünden, würden sie ihre Nahrung nicht finden: darum wenn der Baum rings herum große Wurzeln hat, muß man deren 2. oder 3. nahe am Stamm (G) abschnei-

schneiden, und solche Seite an die Maurene stellen.

Nachdem nun die Wurzeln in gehörig Länge werden beschni[illegible], und von den Haarwurzeln, oder Zäsern gereiniget seyn, müssen alle Zweige auf eines gedoppelten Thalerß Dicke nach, abgeschnitten werden; (C) und aus dem, was sitzen geblieben, werden andere wiederum hervor wachsen, welche nach Belieben hernachmals können gehandhabet werden.

Sind alsdenn die Wurzeln und Zweige solchergestalt abgeschnitten, und in Ordnung gebracht worden, fasset man den Baum mit der linken Hand so tief, wie er soll eingesetzet werden, (d) welches 9. Zoll von dem Ende der grösseßten Wurzel, in gerader Linie zu rechnen, seyn muß; 9. andere Zoll hoch, von da, wo man die Hand hat, muß der Stamm abgeschnitten werden, (a) welches denn in der ganzen Länge 18. Zoll austrägt. Solchergestalt werden die alleröbersten Wurzeln 3. Zoll hoch mit Erde bedecket seyn; und da man 4. Zoll weit von oben, das Schild-Auge eingepfropfet hat, bleibet des Stammes Länge noch 5. Zoll. Denen frey stehenden Bäumen muß man niemals mehr als einen einzigen Stamm lassen, welcher fein gerade und hübsch seyn soll; denn zum Espalier ehender ein krummer kann gebrauchet werden, weil solches an demselben nicht so sehr beobachtet wird.

Es wird unnöthig seyn, noch einmal zu berühren, warum im Pflanzen der Baum nur wenig Zweige behalten müsse; nun ist leicht zu begreiffen, daß der Saft, wenn er sich in so viele ergiessen müsse, nur Schüsse geben könne, dieweil die Wurzeln, als woher sie den Saft haben müssen, nicht genugsam damit versehen sind. Viele sind zwar, die da vermeinen viele Zeit zu gewinnen, wenn sie die Zweig sitzen lassen, aber sie sind in ihrer Meynung betrogen; denn 4. oder 5. gute und starkwachsende Zweig sind besser als 12. schwache.

Wenn demnach die Löcher, worein die Bäume sollen gesetzt werden, zubereitet und mit Erde, so gut man sie hat haben können, ausgefüllt sind, und die Zeit zum Pflanzen herbey gekommen, muß in der Mitte eines solchen Loches eine Grube gemachet werden, welche eines Fußes tief, und nach Proportion der Länge, so denen grösten Wurzeln gelassen worden, breit ist: Mitten in solcher Grube wird wiederum ein kleiner Hügel von Erde gemacht, auf welchen man den Baum setzt, die Wurzel rund umher in Ordnung stellet: wobey, so viel möglich ist, vermieden wird, daß sich dieselben, oder doch wenigstens ihre Enden nicht berühren. Ist dieses geschehen, nimmt man die beste und feineste Erde, so man hat, und füllt die Grube wieder zu, ohne daß das Geringste vom Mist oder Wasen, zu den Wurzeln kömme, dieweil ihnen solches, sich mit der Erd zu vereini-

gen, und neue Wurzeln daselbst zu schlagen, Hinderniß machen würde.

Die Bäume, welche man längst den Mauren und Plancken en Espalier pflanzet, müssen unter 9. Zoll weit davon entfernet, obewärts aber etwas gegen die Mauer gelehnet stehen, damit die Zweige, welche zuerst wachsen, können angebunden werden.

Nachdem der Baum gepflanzet worden, muß von demselben nichts abgenommen werden, bevor nicht die Zeit zum Beschneiden da sey; oder man müßte denn die großen Zweige ziemlich abkürzen, und die kleinen etwas länger lassen: dahingegen die großen Wurzeln am längsten bleiben müssen. Die ersten Jahre hat man mehr auf die Figur des Baums, als auf die Frucht zu sehen, weil diese zeitig genug kommen wird.

15. Vom ersten Schnitt.

Da oben, wie vom Beschneiden ist gehandelt worden, von den Frucht- und Holzzweigen Erwähnung geschehen, habe ich zugleich gezeigt, wie beyde Arten zu erkennen seyn: Jetzt ist noch übrig zu sagen, wie sie müssen recht beschnitten werden.

Zur Hauptregel setze ich demnach: daß man einen jeden Zweig, der schon etwas stark ist, allezeit nahe bey einem Aug schneiden müsse, auf daß, weil der Saft daselbst seinen Trieb hat, durch den neuen Schuß der abgeschnit-

tene

tene Stumpf desto eher wieder bedecket werde, welches nicht geschehen wird, im Fall man den Zweig zwischen zween Knospen schneidet, sondern der Stumpf oder das Ende des Zweigs muß alsdann bis an das näheste Auge vertrocknen. Was die Zweige, welche noch sehr dünn und schwach sind, anbetrift, braucht es nicht der Mühe, sie zu schneiden, weil der Saft in denselben noch nicht die Kraft hat, an ihren Enden einen neuen Schuß zu geben, darum bricht man sie nur ab.

Ein neu gepflanzter Baum bringt offtermals im ersten Jahr 8. 10. bis 12. Zweige hervor, wie bey der Figur (B) zu sehen, zuweilen auch weniger. Wenn die Zeit zu beschneiden da ist, muß man die Helfte solcher neuen Schüsse 5. oder 6. Zoll lang beym Stamm abschneiden, (D) die andern werden etwas länger, nämlich 8. oder 9. Zoll gelassen, mit der Obacht, daß zwischen zween langen allezeit ein kurzer Zweig bleibe: dieser Ursachen wegen, daß wenn sie alle am Ende wiederum neu schüssen, wie denn gewöhnlich geschiehet, hiedurch zwey Stuffen an des Baums Höhe zuwege gebracht werden, welches sich nicht thun liesse, wenn sie alle gleich lang geschnitten wären, sondern vielmehr weil sie nicht Raum und Platz genug haben würden, eine Confusion unter ihnen entstehen müßte. Beym Beschneiden muß das, was am Stamm, etwann dürr seyn mag, bis an den ersten Zweig, der ausgebrochen ist, abgeschnitten werden. (C)

Es begiebt sich zuweilen, daß die Zweige, welche der Baum das 1ste Jahr gebracht hat, alle miteinander nur sehr schwach sind, dem ungeachtet muß man nicht unterlassen, dieselbe in lange und kurze durch den Schnitt abzutheilen, gleich als ob sie dick und stark wären, denn sie werden nach der Hand schon stärker, so wie der Baum zuwächset.

Die gepflanzten Espaliers müssen nach dem Beschneiden angebunden werden: denn so man hiemit wartet bis die Zweige älter und stärker geworden sind, werden sie sich nicht anders als mit Gewalt zwingen lassen: auch muß dem Baum das ganze Jahr über nichts genommen, noch etwas von demselben geschnitten werden, von einer Beschneidezeit bis zur andern.

Vierte Figur.

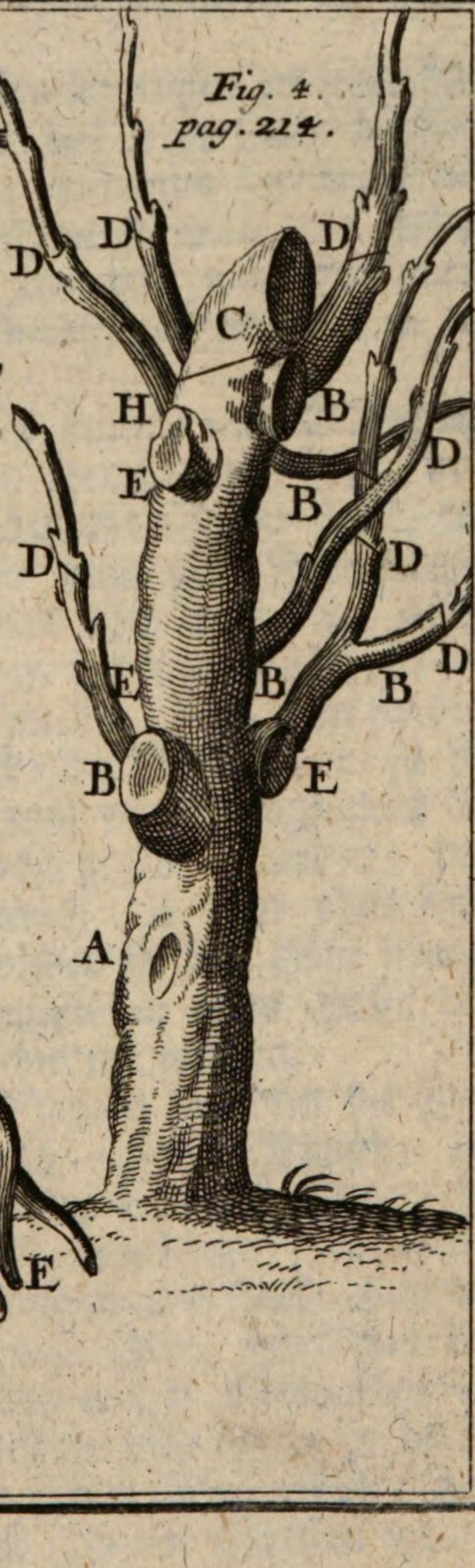
A. Der Stamm des Baums.
B. Zweige, welche der Baum hervor gebracht.
C. Der Stumpf, welcher abgestorben, oder dürre geworden ist.
D. Wo die Zweige beym ersten Schnitte müssen beschnitten werden.
E. Aeste, welche beym Pflanzen zwey Thaler dick sind abgeschnitten worden.

16. Von zweyten Schnitt.

Im zweyten Jahr, nachdem die Bäume sind gepflanzet worden, fänget man an die Holz-

Fig. 3.
pag. 209.

Fig. 4.
pag. 214.



Holzäste von den Fruchtzweigen zu unterscheiden, die, welche man das vorige Jahr beschnitten, werden andere wiederum hervorgebracht haben; und die Endzweige wird man grösser befinden, denn die andern, wie schon oben, da wir vom Beschneiden gehandelt haben, gesagt worden.

Die Fruchtzweige müssen nicht so lang bleiben, wie ich sie dort oben bemerket habe; denn im ersten Jahr treibet der Baum stark, und weil die Zweige, so man zum Fruchttragen auserſehen, sich öfters noch nicht dazu anschicken können, ist man vielmals genöthiget, sie auf Halbholz zu schneiden: liesse man sie demnach so lang, würde der Baum gar zu sehr nieder hängen, darum muß hierauf gleich Anfangs sehr wohl acht gegeben werden, denn man wird ihn hernachmals nicht ohne seinen großen Schaden wieder in die Höhe bringen können, sondern müßte im alten Holze vom neuen wieder abgeschnitten werden.

In den ersten Jahren wachsen die Zweige nicht allemal nach unserm Wunsch, weil der Saft seinen rechten Lauf nicht findet, sondern zum öftern da ausbricht, wo man es nicht vermuthet, und zwar so stark, daß man nicht Umgang nehmen kann, ihm seinen Lauf zu hemmen, auf daß er sich allenthalben vertheilen müsse; denselben nun dahin zu vermögen, daß er einen guten Gang nehme, schneidet man die Zweige, so am stärksten wachsen, kürzer als die andern.

Dafern auch die Aeste, welche man zum erstenmal beschnitten hat, sich nicht recht anschicken wollen, dem Baum ein gutes Ansehen zu geben; muß man die Zweige, welche zu stark gewachsen sind, wegschneiden, wie in der fünften Figur zu sehen, (E) und dahin trachten, daß die Aeste nicht mehr als eine oder zwey Stuffen in der Höhe haben.

Fünfte Figur.

A. Der Stamm des Baums.
B. Jährige Zweige.
C. Der Ort, wo man sie schneiden muß.
D. Wo man die Zweige, welche nicht ordentlich gewachsen, abwerfen muß.
E. Der oberste große Ast, welchen man zuweilen nothwendig abwerfen muß.

17. Vom dritten Schnitt.

Hat man nun die beyden ersten Jahre den Baum so weit gebracht, daß er ein gutes Ansehen gewonnen, fänget man im dritten an, ihn dahin zu vermögen, daß er auch Früchte bringe: Es können deren so gar welche seyn, die schon anfangen Früchte zu tragen; wenn nämlich die Zweige, so man dazu ausersehen, nach Wunsch das Ihrige gethan haben, jedoch ist es nicht so schlimm, wenn die Bäume schon nicht so zeitig Früchte tragen werden. Dann es ist bekannt genug, daß ein Baum, welcher

von

Fig. 5.
pag. 216.

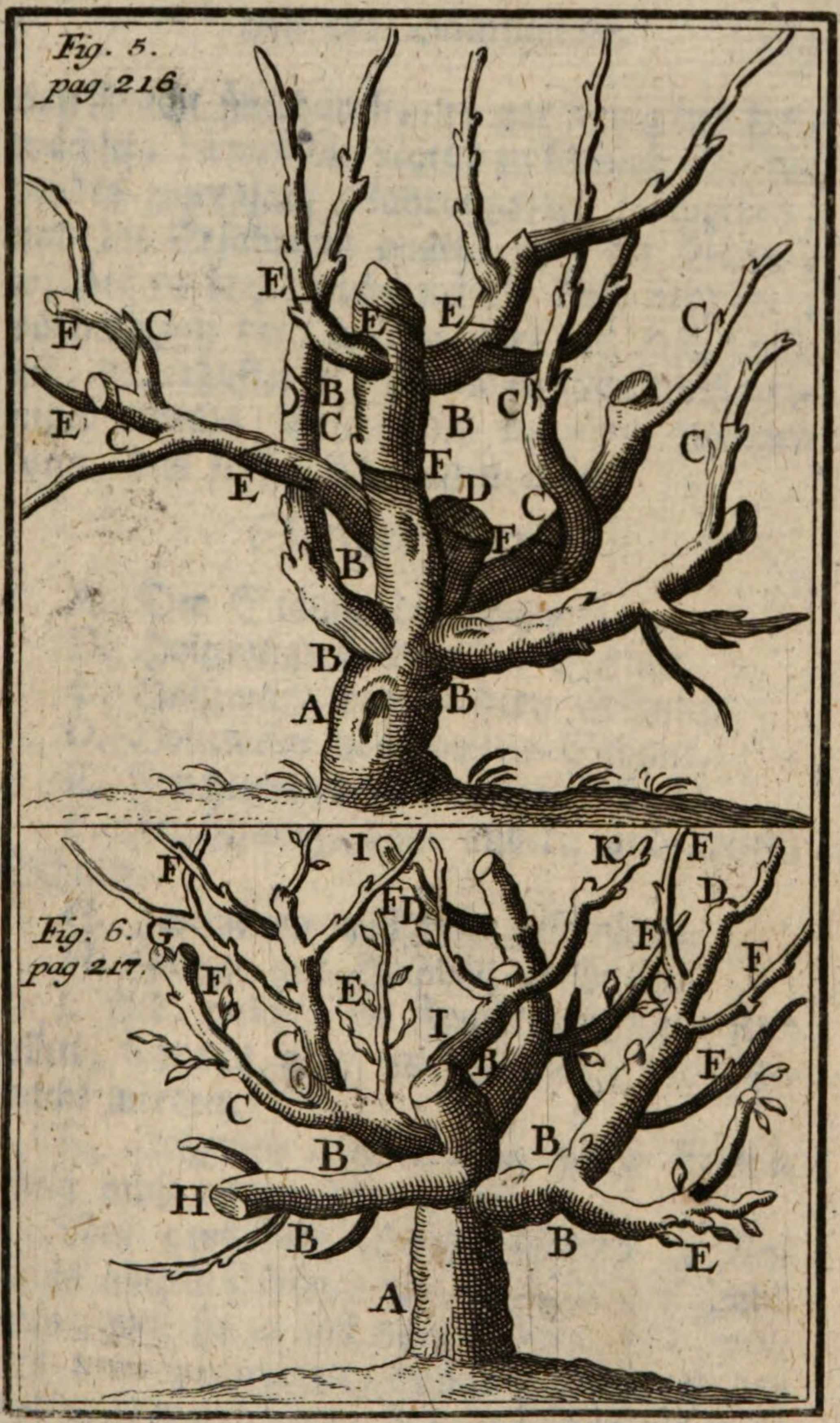


Fig. 6.
pag. 217.

von Frucht überhäuffet ist, gar wenig ins Holz wächset, dieweil die Natur zu schwach ist, für beydes genugsam Nahrungssaft herzugeben, und die Erfahrung zeiget, daß ein Baum, welcher zu viel Frucht träget, bald verdirbet; da hingegen der, welcher stark ins Holz schläget, dauerhafter ist, und man nichts destoweniger durchs Beschneiden denselben zwingen kann, daß er Frucht tragen müsse.

Sechste Figur.

A. Der Stamm des Baums.
B. Holzzweige vom ersten Schnitt.
C. Holzzweige vom andern Schnitt.
D. Holzzweige vom dritten Schnitt.
E. Fruchtzweige vom ersten Schnitt.
F. Fruchtzweige vom andern und dritten Schnitt.
G. Zweige en moignon geschnitten.
H. Zweige auf Halbholz geschnitten.
I. Ast, welcher ein Fruchtzweig hätte seyn sollen, woraus aber ein Holzzweig muß gemacht werden.
K. Holzzweig, welcher in einen Fruchtzweig muß verwandelt werden.

Neu gepflanzte Bäume schiessen zu Anfangs allezeit stärker, als sie nach der Hand thun, weil sie zu erst mehr Saft haben, welches denn verursachet, daß zum öftern an den Enden aller und jeder, sowohl Frucht als Holzzweige, welche man schon beschnitten hat, starke Zweige hervorkommen.

Denen von der ersten Gattung, muß man ein oder zwey Schüsse lassen (H), welches auf Halbholz schneiden genennet wird, auf daß wenn der Saft viel Oerter hat, wohin er sich ziehen muß, auch mehr Zweige hervor bringen, und mit der Zeit dessen Stärke verschiedener Orten sich zertheilen müsse. Die aber, so nur schwach geschossen sind, werden nahe daselbst, wo sie das vorige Jahr beschnitten sind, wiederum geschnitten (G so, daß ihnen keine Knospen oder Augen zwischen dem neuen und alten Schnitt gelassen werden, welches en moignon genannt wird. Dann da solcher gestalt der Saft keinen Ausgang findet, muß er daselbst stehen bleiben und zugleich die Augen, welche sich auf einem solchen Zweig vorfinden, stärken, die denn auch nicht ermangeln werden, in kurzer Zeit Früchte zu bringen: denn die Frucht wächst nur auf schwachen Zweigen. (E).

Die starken Aeste, welche wir Holzzweige nennen, (B) geben 2. bis 3. zuweilen auch wohl 4. Schüsse, (C) selten aber mehr. Den größesten unter allen, welcher, der so am End sitzet, ist, siehet man als einen Holzzweig an. (D) Würde einer von denen Unteren größer als die Obere; schneidet man dieselbe auf eines Thalers Dicke nach ab, so daß der Schnitt ruckwärts dahin, wo der Baum am wenigsten bewachsen ist, gekehret sey: welches wie ich oben schon gesagt habe, en ergot schneiden heisset; Die übrigen kleinen Zweige (F) werden

Frucht=

Fruchtzweige abgeben, daß man also auf solche Weise 3. Fruchtzweige gegen einen Holzast haben wird.

Sollte sichs zutragen, daß der äußerste Endzweig, welcher zum Holzast ausersehen war, nicht stark genug wird, (K) kann man ihn lang lassen, und unter die Fruchtzweige zehlen; der nächst bey denselben sitzende Große aber, (I) muß zum Holzzweig genommen, und solchergestalt die Ordnung, wie schon oben erwehnet worden, geändert werden.

Dieses ist also, meiner Meynung nach, das fürnehmste, so bey den drey ersten Schnitten zu beobachten seyn möchte; und wenn man von erst an einen Baum recht zu erziehen, und in die Höhe zu bringen angefangen hat, wirds nicht viel Mühe kosten, ihn zu unterhalten: Auch wer da diesen 3fachen Schnitt recht versteht, wird nachgehends alle Arte der Bäume beschneiden können, wenn er nur eben denselbigen Regeln folget: Ich sage frey, daß man sich keiner andern Art zu beschneiden nützlicher bedienen könne: Wer diese, welche ich hier angezeigt habe, nicht verstehet, weiß gar keine; dieses verpflichte ich mich auch, denen geschicktesten Gärtnern zu erweisen. Hiemit werde ich demnach, von den drey ersten Schnitten gnug geredet haben, und will nur noch etwas von dem Zierrath der beyderley Art Bäumen melden.

Sie=

Siebende Figur.

A. Der Stamm des Baumes.
B. Des Baums Rundung.
C. Holzzweige.
D. Fruchtzweige.

8. Von dem Zierrath und Nutzen des Buisson, oder freystehenden Baums.

Ich bin versichert, daß ein freystehender Baum, welcher wie dieser allhie abgebildete, ist gezeugt worden, ein sattsames Vergnügen geben, und man ihn mit Lust ansehen müsse, wenn er mit häufigen Früchten gleichsam beladen im Garten stehet: denn nichts kann des Menschen Sinne wohl mehr erlustigen, als wenn man des großen Schöpfers Güte hiebey betrachtet, welcher uns so viel schöner Früchte von verschiedner Gattung schenket, und kann wohl der Muscus und Ambra den Geruch einer recht guten und reiffen Birn oder Pfirschen übertreffen? oder kann wohl ein delicater Gericht, welches zugleich wenigere Mühe und Kosten anzurichten erfordert, auf eine Tafel gesetzet werden, als eben eine Schüssel voll guter Früchte, in deren Zubereitung sich die Natur selbst die Mühe gegeben hat? So sehen wir auch alle Tage vor unsern Augen, daß bey denen größesten und prächtigsten Gastmahlen selbst, der Appetit nicht gestillet sey, wenn

nicht

Fig. 7.
pag. 220.

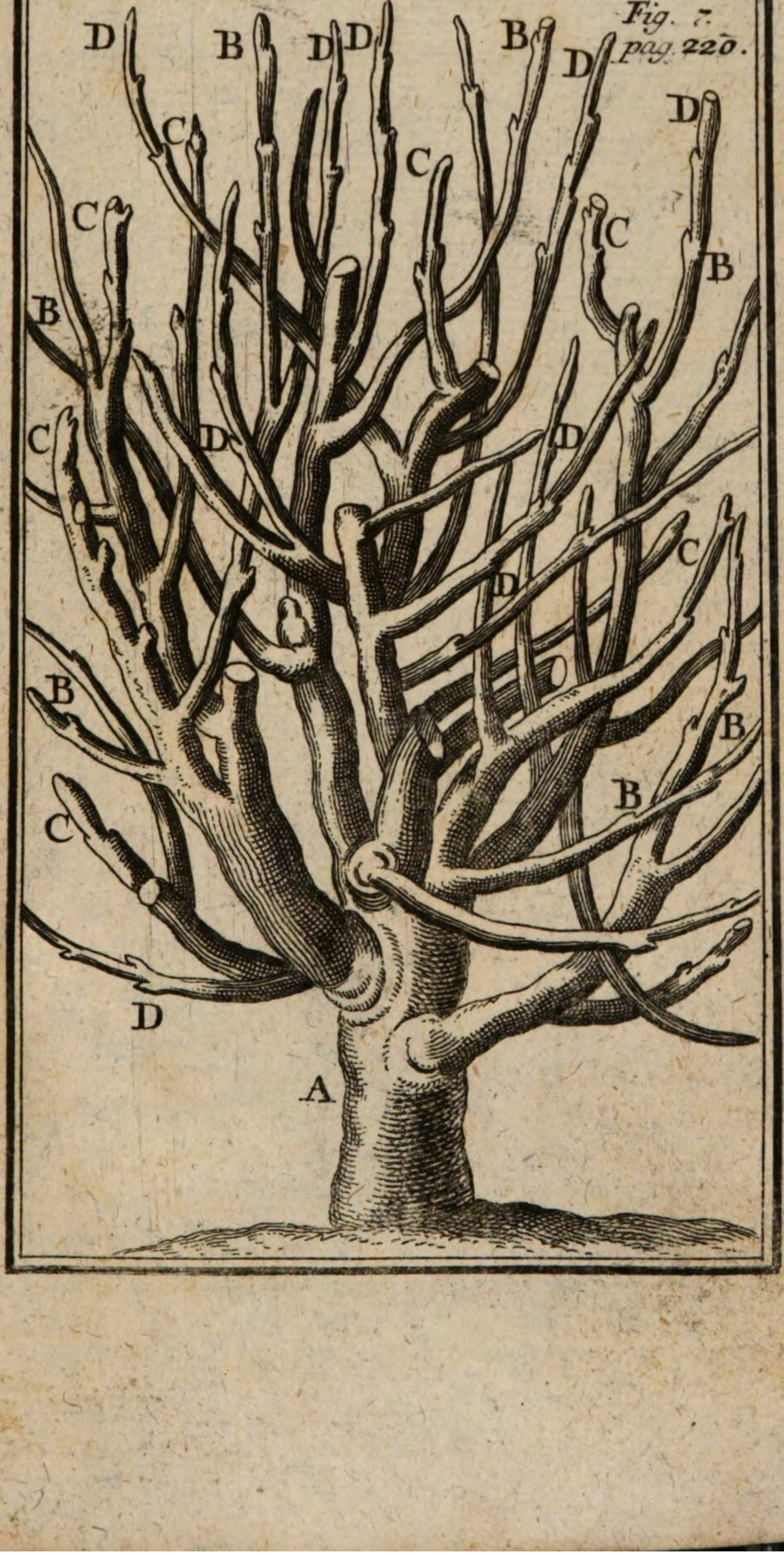
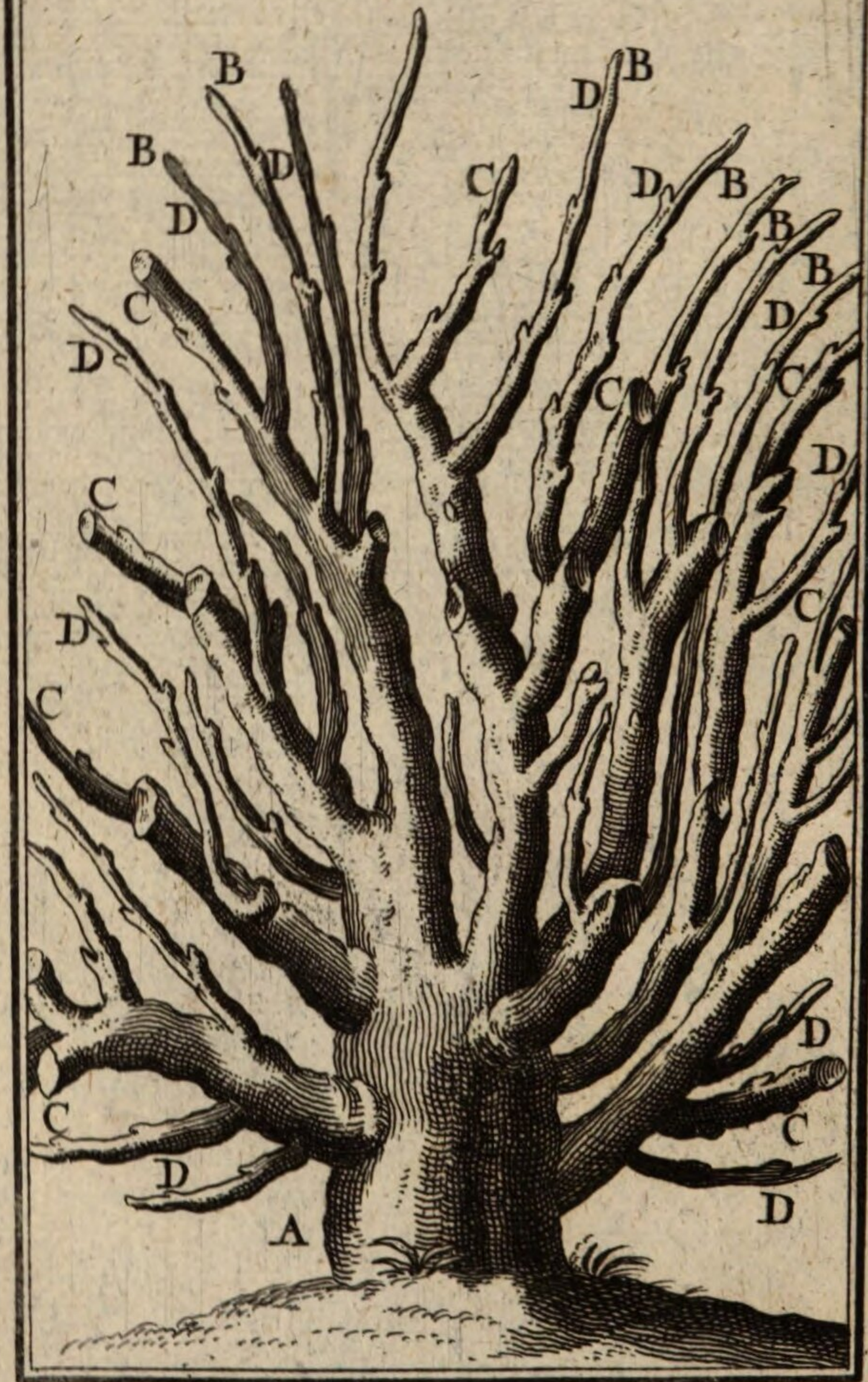


Fig. 8. *pag. 221.*



nicht auch Gartenfrüchte zuletzt dabey sind. Die meisten Kranken sehnen sich so gar hiernach, und sind deren viele, wenn sie davon geessen haben, wiederum gesund worden.

Kürzlich zuletzt zu sagen: Es ist nichts angenehmers anzusehen, als ein im Garten freystehender Baum, welcher niedrigen Stamms, allenthalben rund, in der Mitten offen, überall mit Zweigen und Blättern ohne Unordnung gleich ausgefüllet ist; zumahl wenn er voller Früchten hänget, wobey man keine Gefahr zu befürchten, von der Leiter oder dem Baum herunter zu fallen, noch einiger andern Hülfe bedarf, wenn man gleich davon abbrechen und essen will. Nicht weniger Anmuth hat der Espalier oder Rankenbaum, wenn er wohl aufgebracht worden.

Achte Figur.

A. Der Stamm des Baums.
B. Seine Rundung.
C. Holzzweige.
D. Fruchtzweige.

19. Vom Zierrath und der Nothwendigkeit des Espaliers, oder Rankenbaums

Der Espalier hat etwas an sich, welches den Buisson übertrifft; und ist solches, daß er

1. Nicht so viel Raum und Platz einnimmet als jener:

2. Dessen Früchten weit delicater und schmakhafter sind.

3. Fast alle und jede Art von Früchten auf demselben zu ihrer gehörigen Reiffe gelangen: und endlich

4. Daß man sich des Umfanges der Gärten bedienen kann, solche Bäume daran zu pflanzen.

An 3. Orten kann man sie hieran stellen, nämlich gegen Morgen, Mittag, und Abend: Nach Norden zu setzet man sie aber nicht gerne, weil die Frucht daselbst nicht reif wird:

Ein vollkommen schöner Espalier muß niedrig vom Stamm seyn, (A) die Zweige sollen sich nicht kreutz und die quer übereinander schlagen, sondern an beyden Seiten gleich voneinander getheilt und ausgebreitet seyn; (B) so, daß allemal ein Holszweig, (C) zwischen zween Fruchtzweigen (D) sich befinde. Er muß auf gleiche Weise wie ein Buisson beschnitten werden, denn sonst kein Unterschied zwischen diesen beyden sich befindet, als daß der eine rund, und der andere breit oder platt sey: auch würde unnöthig seyn zu wiederhollen, wie er müsse gepflanzet werden, massen dieses allbereit genugsam gemeldet worden, wie wir oben vom Pflanzen gehandelt haben. Uebrigens will ich nur noch dieses sagen, daß ich in einer besondern Figur, die Zweige welche wir in diesem Tractat genennet haben, eigentlicher unterschieden, und absonderlich bemer-

ket

Fig. 9.
pag. 223.

Fig. 10. *pag. 224*

ket habe, um dadurch den Unterschied im Schneiden desto besser erkennen zu lernen.

20. Von Unterscheid der Zweige eines Baums und derselben Schnitt.

Neunte Figur.

A. Holzzweig.
B. Fruchtzweig.
C. Zweig en moignon geschnitten.
D. Zweig auf Halbholz geschnitten.
E. Wasserzweig en ergot geschnitten.

Die Aeste, welche Ventuoles, (Säuger) genannt werden, kann man nicht wohl bemerken, weil sie keine gewisse Stelle am Baume haben, wo man sie hinsetzen könne; eben so wenig wie die Zweige, so man Schläffer heisset und also nennet, weil sie keine Schüsse geben, indem sie zu schwach sind, hingegen 2. oder 3. Jahr lang viel Früchte tragen: Füglicher möchte man dieselbe niederkriechende, oder herabhangende Zweige benennen, denn sie haben nicht die Stärke sich in die Höhe zu halten.

Dieß wäre also kürzlich, was ich von Erziehung der Bäume habe sagen können: Wer nun dieselben die drey ersten Jahre recht zu beschneiden den Verstand haben wird, kann nach vorbeschriebener Art solches zu thun, in den folgenden auch mit leichter Mühe fortfahren.

21. Anmerkung von übelgezeugten Bäumen.

Ich kann mich nicht entbrechen von übelaufgebrachten Bäumen etwas allhier zu gedenken: sintemalen verschiedene gute Freunde mich dahin vermocht haben, ihnen einige Mittel an die Hand zu geben, wie sie ihren verdorbenen Bäumen wiederum helfen, oder doch wenigstens deren gänzlichen Untergang verhüten möchten. Hierinnen kann ich ihnen kein Genügen leisten, ehe und bevor ich nicht deutlich vor Augen gezeigt habe, was vor Fehler vom Anfange an, da der Baum gepflanzet ist, an demselben sind begangen worden. Dieser Ursachen halber habe ich drey Figuren stechen lassen, und selbe wie sie am Leben sind, entworfen.

Die erste stellet einen Baum vor, welcher drey Jahr ist gepflanzet gewesen. Die zweyte einen solchen, welchen ich vor einem Jahre wieder abgeschnitten habe. Die dritte und letzte wiederum einen andern, welchen man nicht durch mich hat wollen beschneiden lassen, sondern nach eigenem Gutdünken ist beschnitten worden.

Zehente Figur.

A. Der Stamm des Baums.
B. Wo man denselben beym Pflanzen abgeschnitten hat.

C. Wo

C. Wo man im zweyten Jahr die Zweige abgeschnitten hat.

D. Wo sie das dritte Jahr sind abgeschnitten worden.

E. Wo die Holzäste hätten sollen abgeschnitten werden.

F. Wo die Fruchtzweige hätten sollen geschnitten werden.

Anmerkungen über die zehende Figur.

I. Ist zu bemerken, daß im Pflanzen dieses Baums Stamm (A) zu lang gelassen, und diese Länge unnütz sey. Denn aus dieser 2. Fuß hohen Länge, so ihm gelassen worden, sind nicht mehr als 4. Aeste gewachsen, und dabey sind dieselben ganz in die Höhe geschossen. Wenn man demnach diesen Stamm nur 9. Zoll lang geschnitten hätte, würden diese Zweige eben sowohl hervorgekommen seyn; Indem Bäume gefunden werden, welche aus der Länge von 6. Zoll unterweilen 10. bis 12. Aeste hervor bringen.

II. Pflanzen andere ihre Bäum so, wie sie ausgerissen worden, oder von andern Orten hergebracht sind, ohne daß sie denenselben die Haarwurzeln oder Zäsern benehmen, noch die Wurzeln durchs Beschneiden erfrischen, und daneben ihnen alle Zweige sitzen lassen. Diese Leute haben nicht beobachtet, daß die Haarwurzeln in der Erd verfaulen, und keine andere, als die gesetzten Wurzeln, neue wieder schlagen; Wie auch, daß alle die Zweige, so man am Baume sitzen lässet, oft desselben Untergang verursachen; denn da die Wurzeln noch

keinen Saft gesogen haben, können sie auch diesen Zweigen keine Nahrung mittheilen. Vielmehr saugen solche Zweige den Fuß des Stammes aus, und indem der Saft sich überall vertheilen muß, trocknet ihn die Sonne aus, ehe sich noch derselbe recht hat ergiessen können.

III. Bedient man sich allerhand Stämme, ohne zu untersuchen, ob sie gut gepropfet, und recht gesund sind, oder nicht; Wenn es nur ein Baum heisset, pflanzet man denselben, und wird nicht betrachtet, daß ein solcher schlimmer Baum einen guten Platz einnehme; und wenn er Früchte tragen soll, muß man denselben zum öftern entweder vom neuen wieder pfropfen, oder gar ausreissen, um einen andern an dessen Stell zu setzen.

IV. Werden nicht geringere Fehler beym Beschneiden, als beym Pflanzen der Bäume begangen; und wäre zu wünschen, daß, die, so da Bäume beschneiden wollen, einige müßige Stunden anwenden möchten, um zu betrachten und in Obacht zu nehmen, was die Natur an den Bäumen würke; so würden sie inne werden, was vor eine schöne Ordnung dieselbe in allen ihren Würkungen halte, welches man ohne Verwunderung nicht ansehen kann. Ein rechter Gärtner muß solches nothwendig und emsig thun, jedoch unterlassen es die meisten. Ich sage dieses nicht ohne Ursach, indem ich Gärtner (oder die sich wenigstens dafür ausgeben,) gesehen habe, und zwar wohl solche, die in grosser Fürsten und Herren Diensten gestan-

standen, welche sich nicht die Mühe gegeben, ein Baummesser zur Hand zu nehmen, ihre Bäum zu beschneiden, sondern ein große Scheere, womit der Buchsbaum beschnitten wird, hiezu gebrauchet haben: andere wiederum welche zwar wirklich des hiezu gehörigen Messers sich bedienten, dasselbige aber mit so weniger Geschicklichkeit zu führen wusten, daß sie, wie man sagt, in den Tag hinein schnitten, und sattsam zu erkennen gaben, wie sie nur den Namen nach Gärtner wären. Denn man kann einem solchen den Namen eines Gärtners nicht beylegen, welcher, wie vorgesagt die Bäume nur zerstümmeln, Alleen eben machen, Kohl und Hülsenfrüchte pflanzen kann; oder aufs höchste einige Blumenfelder verwirrt genug zu entwerfen, und viele Kräuter, wie eine Litaney herzusagen weiß: Alle die, sage ich, sind keine geschickte und verständige Gärtner, welche bey großen Herren in Diensten stehen, sondern man findet deren öfters, die ihre Herren nur betrügen, und ihnen so zu reden, das Geld aus dem Beutel stehlen. Fraget ihr einen solchen, ob er ein Gärtner sey? wird er sich nicht lange besinnen euch nicht allein mit Ja zu antworten, sondern sich noch darzu vor einen der Geschicktesten ausgeben, und einen auf Pergament geschriebenen Lehrbrief mit einem großen Siegel hervor ziehen, welchen ihm ein solcher gegeben und unterschrieben hat, der eben so viel wie er, von der Gärtnerey gewust, oder wenn er gleich mehr Wissenschaft gehabt, ihm doch solche

nicht offenbahret hat: Wenn ihr nun diesen offenen Brief gesehen, könnet ihr alsdenn auch noch, ohne eine Sünde zu begehen, an der großen Wissenschaft seines Innhabers zweifeln? Ich bilde mir leicht ein, daß ich vielen, durch das, was ich gemeldet habe, keinen Gefallen erzeige, denn die Wahrheit findet nicht allzeit Herberge: Hierum bekümmere ich mich aber nicht. Vielleicht werden gelehrte und verständige Leute mir noch Dank dafür wissen, und deren Bekannt- und Freundschaft suche ich nur, um von ihnen noch vieles, so meiner Profeßion gehöret, und ich nicht weiß, zu erlernen: denn ich mache mir ein sonderbar Vergnügen daraus, bey denenjenigen mich Raths zu befragen, von denen ich einige Nachricht einziehen zu können vermeine; und bestrebe mich täglich dahin, ein würdiger Diener meines Durchlauchtigsten Herrn zu werden: denn ich bin nicht aus der Zahl derer, die da meinen, daß ihre Ehre und Ruhm darunter leiden, wenn sie solche Leute, von denen sie noch etwas nützliches lernen könnten, sollten zu Rathe ziehen. Hingegen halte ich davor, daß solches zu thun, Lobenswürdig sey, und ein ehrlicher Mann mit Lust und Vergnügen von seinen Wissenschaften guten Freunden auch etwas mittheilen werde. Ich rechne mich nicht unter die, sage ich, welche alle Wissenschaften zu besitzen vermeinen, vielmehr weiß ich mich zu bescheiden, daß das menschliche Leben viel zu kurz sey, deren nur eine recht auszulernen. Dieses ist

mit

mit wenigem zu sagen, mein Wunsch und Absicht, daß die, so Gärtner halten, einigermassen der Arbeit, so sie von denselben verrichtet zu haben begehren, mögen kundig werden, auch Rede und Antwort von dem, was sie unternehmen, von ihnen fordern können: da sie denn in solchem Fall beßer müssen bedienet, und für die Kosten, so sie auf ihre Gärten wenden, mehr Lust genieſſen werden.

Doch hievon genug, denn ich bin von meinem Vorhaben zu weit abgangen; um demnach wieder hierauf zu kommen, sage ich, daß weil dieses Baums Zweige beym ersten Beschneiden 4. Fuß lang sind gelassen worden, (C) und an deren Enden nur zwey andere wiederum hervor geschossen sind; es würden eben auch, wenn man die gröſſesten kürzer geschnitten hätte, (E) eben diese Zweige, ob gleich niedriger, hervor gekommen, und geschickt gewesen seyn, das Unterste der Maur, woran dieser Baum gepflanzt worden, auszufüllen, weil aber die beyden schwache Zweige eben auch nicht kurz genug geschnitten worden, sind gar zu dünn und schwach gerathen; dahingegen wenn man sie an der bemerkten Stelle (F) geschnitten hätte, würde der Saft, indem ihm die Kraft benommen, denen untersten Augen das Vermögen gelassen haben, Früchte hervor zu bringen: Und wenn diese dünne Zweige neue Ausschüsse an ihren Enden gegeben, hätte man nochmals dieselbe auf Halbholz schneiden können, da wenn von dem zu erwartenden

neuen Holz die Frucht nicht würde behindert seyn, unterwärts hervorzukommen.

Als nun der Baum das andere und dritte Jahr ist geschnitten worden, hat man die Zweige, eben sowohl wie im ersten Jahr zu lang sitzen lassen; und solchergestalt sieht man einen drey- oder vierjährigen Baum die Planken, an welche er gesetzt ist, wenn schon dieselbe 8. Fuß hoch sind, im Wachsthum übersteigen, welches er in seinem siebenten oder achten Jahre nur erst thun müßte; reichet er demnach also über die Planken, schneidet man hernach alle Jahr die hervorragende Zweige immer an einem Orte ab, und wird hiedurch aus einem Fruchtbaum, gleichsam ein kahler Weydenkopf gemachet.

22. Was mit denen übelbeschnittenen Bäumen anzufangen.

Eilfte Figur.

A. Der Stamm des Baumes.

B. Große Aeste, so das vorige Jahr abgeworfen worden.

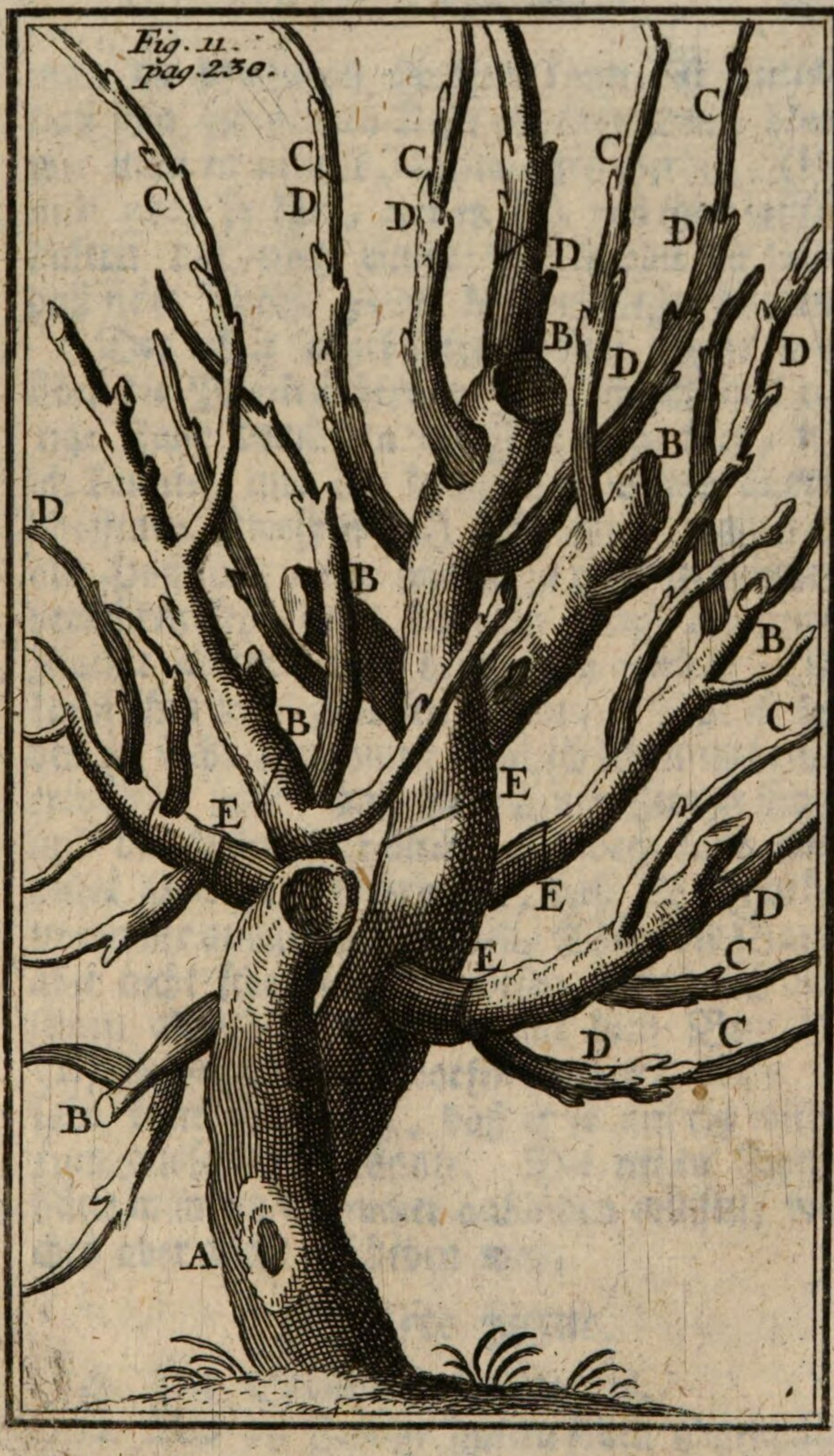
C. Neue Zweige, so wieder hervor kominen sind.

D. Wo man die neuen Zweige abschneiden muß.

E. Wo man den Baum hätte abwerfen können, wenn er nicht wäre zu alt gewesen.

Es hält sehr hart, einen gar alten Baum vollkommentlich wieder zu helfen: Alles, was man

Fig. 11.
pag. 230.



man an demselben schaffen kann, ist dieses, daß ihm die großen Aeste abgenommen, oder, wie man es nennet, abgeworfen werden, (B) und zwar so kurz, wie es sich will thun lassen, dafern nur noch einige Merkmaale da sind, daß neue Zweige wieder hervorschiessen können.

Der allhie abgebildete Baum ragete weit über die Planken hervor: Ich schnitte das vorige Jahr denselben die Zweige so kurz, wie ich kunnte, und an denen neu wieder ausgeschossenen Zweigen (C) sieht man, daß nicht alle Hoffnung, ihn wieder zu recht zu bringen, verlohren sey, denn dadurch, daß die neuen Zweige abermal kurz beschnitten werden, (D) kann ihm leicht geholfen werden. Nur ist dabey in Acht zu nehmen, wie ich schon mehrmal erwähnet habe, daß die dünnen Zweige lang, und die dicken kurz bleiben: Jedoch kann alles dieses nicht zuwege bringen, daß die Planken unten her ausgefüllet werden, Wäre der Baum aber nicht schon so alt gewesen, würde ich denselben allenthalben, wo er mit dem Buchstab (E) bezeichnet, abgeworfen haben, allein ich sahe keine Hoffnung, daß er so niedrig wiederum ausschlagen könnte. Die neuen Zweige hätte man im Sommer anbinden müssen, welches aber nicht geschehen war.

Zwölfte Figur.

A. Der Stamm des Baumes.

B. Wo die Zweige hätten sollen abgeschnitten werden.

C. Wo man dieselben hat abgeschnitten.
D. Zweige, welche sich kreuzweis übereinander schlagen.

Der in dieser zwölften Figur abgebildete Baum hätte viel ehender wieder können zu rechte gebracht werden, als wie der, von welchem wir kurz zuvor geredet haben, dieweil sich allhie Zweige vorfinden, die man niedriger abschneiden, und dadurch andere hervor bringen können. Auch ist die Hoffnung hiezu gar noch nicht verlohren, so die großen Aeste (C) nur kurz geschnitten werden, denn er hat allenthalben Holz genug: und dürfte alsdann blosserdings zierlich gebunden werden, welches allhier aber schwer zu verrichten seyn würde, weil alle großen Aeste (D) kreutzweis übereinander liegen, und ein sehr großer Fehler ist, so durchaus nicht kann gelitten werden, eben so wenig als man unterschiedliche kleine Zweige zusammen binden muß. Hiebey kann man die Unerfahrenheit eines Gärtners am meisten abnehmen; wie nicht minder, wann derselbe einen solchen Baum im Sommer anbinden soll, er die meisten Zweige davon schneidet, welches beydes ihm unmöglich zu gute zu halten ist. Denn schneidet man im Sommer solche Zweige ab, die da groß und stark sind, und zu Holzzweige hätten bleiben müssen, wird der Saft dadurch gleichsam gezwungen, einen andern Gang zu nehmen: welches derselbe nicht thun kann, ohne daß die unter dem Schnitt befindliche Augen oder Knospen Scha-

den

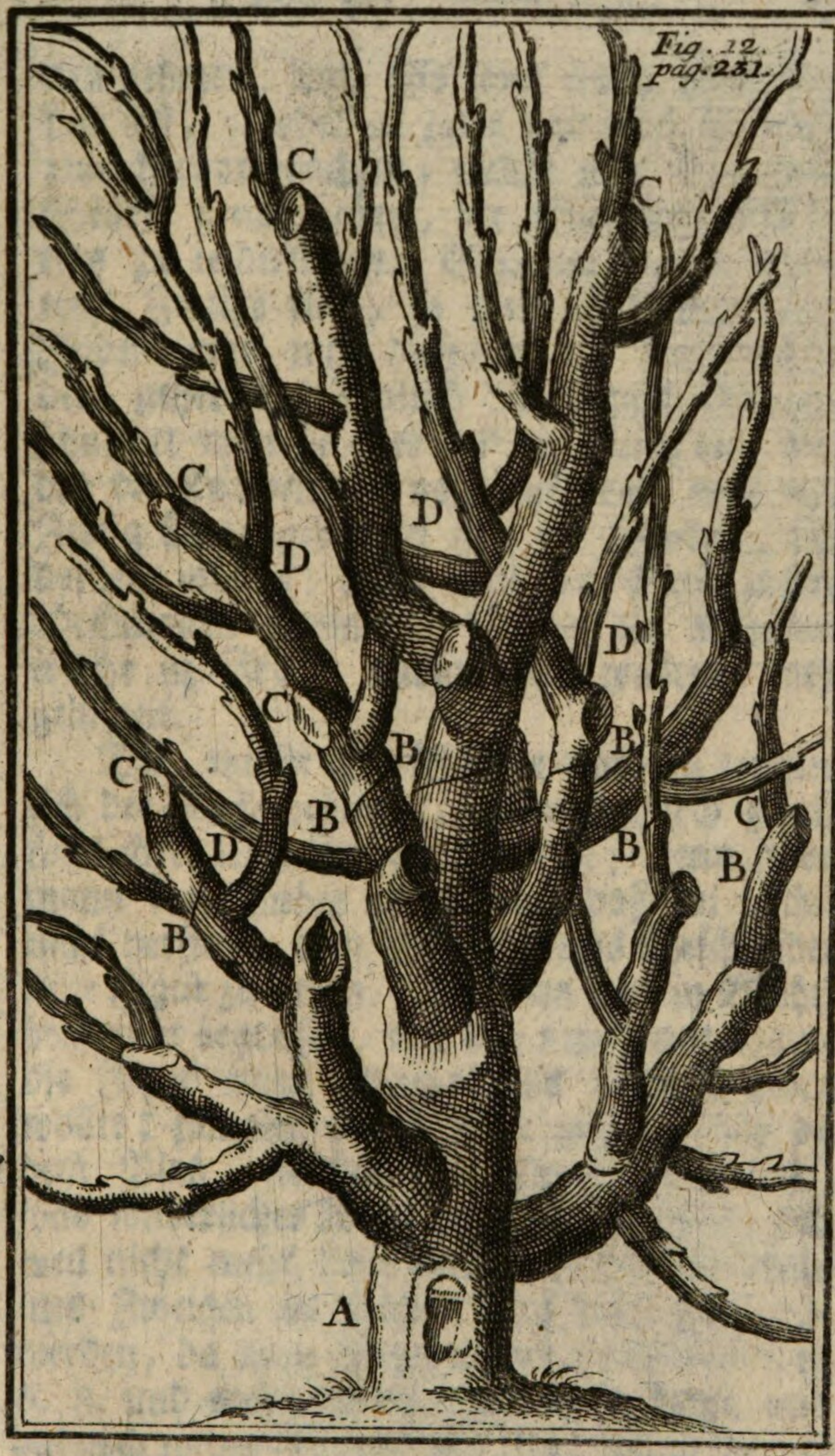


Fig. 12.
pag. 231.
C
C
D
D
C
C
B
C
B
D
B
C
D
B
C
B
B
A

den nehmen, und also aus einem guten starken Ast, 3. oder 4. zarte und schwache wiederum hervor wachsen, welche zum öftern nicht Stärke genug haben, der Strenge des Winters zu widerstehen. Sind aber die abgeschnittene Zweige klein, so sind es Fruchtzweige. Indem man nun dieselben gar hinwegschneidet, gehet auch zugleich die Frucht verloren: schneidet man sie aber auf die Helfte ab, werden die Knospen, so noch auf dem, was vom Zweig übrig geblieben ist, sich befinden, verderben müssen: denn weil der Saft andere Oeffnungen gewinnet, können die Knospen, welche in Frucht ausschlagen wollten, nicht gelingen.

Die, welche ihre Bäume rund zu zeugen, sich der Reiffe bedienen, geben dadurch gleichfalls ihre Unwissenheit an Tag; denn jedermann kann hiebey abnehmen, daß ein solcher nicht verstehe, dem Baum durchs Beschneiden seine Figur zu geben. Ich kann auch in Wahrheit nicht begreifen, warum man einen Baum die Figur eines Bienenkorbs hiedurch geben wollte; zumalen da ich nicht absehe, daß an dem Platz, welchen der Baum einnimmt, was sonderliches könne gewonnen werden, dieweil nicht mehr denn eine Reihe von des Baumes Zweigen an solchen Reif kann gebunden werden, da man hingegen durchs Beschneiden 6. 8. und mehr Stuffen gewinnen kann, und dadurch weder die geringste Unordnung, verursachet, noch die Frucht zu reifen behindert wer-

de, dieweil der Baum in der Mitte seine gehörige Oeffnung hat. Wiederum sind andere, welche ihre Bäume gar zu kahl schneiden, indem sie nicht mehr als 5. oder 6. große Zweige ganz entblößet darauf sitzen lassen; und die, so neu darauf wachsen, alle Jahr wegschneiden, dieweil ihrer Meinung nach, die kleinen Zweige dem Baum die Kraft benehmen, und der Frucht hinderlich seyn, daß sie nicht recht groß werden könne.

Es würde gar zu weitläufig fallen, wenn ich beschreiben wollte, wie mancherley wunderliche Gestalten denen Bäumen öfters gegeben werden: Will aber zum Beschluß nur noch dieses sagen, daß die Pfirsch- und Abricosen-Bäume ehender denn alle Bäume verdorben werden; die Ursach ist, weil sie gemeinlich, wenn der Winter vergangen, beschnitten werden, da wenn zu der Zeit die Blumen-Knospen schon beginnen sich sehen zu lassen, als welche an diesen Bäumen immer auf dem jungen, niemals aber auf dem alten Holze, hervor kommen; welches an andern Bäumen nur sehr seltsam zu finden ist. Imgleichen ist die Blüte eben sowohl an denen großen, wie an den kleinen Zweigen zu sehen, allen andern Bäumen zuwider, deren kleine Zweige nur allein blühen: Ob nun schon solche große Zweige blühen, tragen sie doch deßwegen keine Frucht, sondern die Blüthe fället alle ab: wie ich mich denn nicht zu erinnern weiß, daß ich jemals einen Pfirschen an einem großen Zweig

sitzend,

sitzend, solte gesehen haben. Die welche hievon nicht genugsame Erfahrung haben, tragen groß Bedenken, einen solchen stark-blühenden Ast einem ihrer Bäume zu benehmen, und dahero müssen sie dieselben in wenig Jahren ohne einige Hülfe zu Grunde gehen sehen, denn die Pfirsch- und Abricosen-Bäume geben niemals neue Schüsse aus altem Holz, wie wir dort oben schon gehöret haben.

Dafern ich Pfirsch-Bäume, die so geartet wären, hätte, würde ich keinen Augenblick Bedenken tragen, sie auszureissen, eben sowohl als diejenigen, welche ein Gummi an sich haben, um andere in deren Stelle zu pflanzen: Denn die Plätze, wo sie können gepflanzet werden, nemlich, an Mauren und Planken, sonst aber nirgendswo, sind rar: Ja die Planken sind hiezu noch nicht einst recht bequem, denn wenn die Sonnne recht stark dagegen scheinet, werden dieselben alsofort heiß, und verbrennen die Frucht, welche dieselben berühret, so bald aber nur die Sonne sich davon gewendet, erkalten sie wieder.

Mit der Mauer aber hat es nicht gleiche Bewandniß, sondern dieselbe erfordert mehr Zeit, ehe sie durch die Sonnen-Strahlen recht kann erhitzet werden, und ist solches denn einmal geschehen, wird sie auch nicht so leicht wieder kalt, sondern bleibet fast allezeit temperirt, so lang den Sommer über die Frucht auf dem Baum sitzet.

Noch dazu können die Planken nicht dermassen dichte zusammen gefüget werden, daß nicht noch allezeit einige Oeffnungen darinnen bleiben sollten, durch dieselben nun werden die Blumen, so davor sitzen, vom Wind zernichtet, und wenn auch ja ohngefehr irgend noch einige Frucht daselbst bleibet, wird doch dieselbe fast allzeit voll Flecken seyn.

Ich gebe denen, welche die Kosten nicht scheuen, den Rath, Mauren machen zu lassen; Nicht deswegen allein, daß die Frucht, so daran wachset, besser sey, sondern auch, dieweil eine gute Mauer länger als 6. oder 8. Planken, dauren wird.

Drittes Kapitel.

Verzeichniß des besten Franz-Obstes nach der Ordnung, wie eine jegliche Art reif werde.

Demnach verschiedene Authores, so von Bäumen geschrieben, auch in ihren Büchern eine genaue Verzeichniß aller, so wohl alt als neuer Früchte, mit eingerücket haben, so will ich diejenigen, welche curieus sind, eine große Anzahl solcher Nahmen zu wissen, dahin

dahin verwiesen haben: Denn allhie hab ich mir vorgenommen, nur von einer gewissen kleinen Zahl der besten zu reden.

Ich halte dafür, daß diese kleine Anzahl gnug seyn kann, einen Garten, wie groß derselbe auch seyn mag, wohl zu besetzen, und mit deren Früchten die kostbahreste Tafel auszuzieren; sintemahl zu gleicher Zeit man jedesmal sechs oder acht verschiedene Sorten davon reif haben wird.

Die Birnen, weil deren in der Zahl die meisten vorhanden sind, wollen wir zu erst vornehmen.

Von Birnen.

Im Julio werden gegessen.

Die Petit Muscat de sept en gueule; (kleine Muscat sieben auf einen Mund voll,) wird von allen zu erst reif. Sie ist sehr klein, und nicht dauerhaft. Man muß sie nicht anders, als en Espalier setzen: zwey oder drey Bäume sind genug davon.

Die Citron des Carmes folgt hierauf, und ist etwas größer denn die vorige: sie muß auch en Espalier gesetzet werden.

Muscat à longue queuë (mit dem langen Stengel) vom ihrem langen Stengel also benennet, ist ziemlich groß, und für eine frühzeitige Birn sehr gut.

Bourbon musqué, ist rund, und hat einen sehr schönen Safft, sie muß gegessen werden, wenn

wenn sie noch ein wenig grün ist, sonst wenn sie allzureiff, wird sie schwarz: Sie wird auch genennet. Muscat hatif. (frühzeitige.)

Magdelein ist mehr grün, als gelb, und fast rund. Sie dauret nicht, und wird auf dem Baum schon weich und mehlig.

Belissime, ist für eine frühzeitige Birn groß genug, roth auf gelb gesprenget, und sehr schmackhafft. Einige nennen sie, Fique Musquee.

Cuisse Madame, ein sehr bekannte Birn, ist lang und schmal, graulichtroth, und hat ein dichtes Fleisch, und sehr süssen Safft. Sie hält sich ziemlich lange, und wird sehr werth gehalten.

Supremé, ist groß und gelbroth, hat einen Zuckersüssen Safft, und muß ein wenig grün gegessen werden, denn wenn sie überreif ist, wird sie pelzig.

Die grosse und kleine Blanquet werden æstimiret. Sie sind gelb, und von sehr schönem Safft, dauren auch einige Zeit; werden von andern genennet, die grosse Musette d'Anjou: und die kleine, Poire de Perle.

Poire a la Reine; Ist zwar klein, aber sehr schön, von ganz gelber Farbe und Ambra Geschmack; ihr Baum trägt sehr häuffig. Einige geben ihr auch den Namen, Muscat-Robert.

Im Augustmonat.

Orange verte, (grüne) ist ein wenig kleiner

kleiner als die andern Oranges, und eine sehr gute Birn.

Roi d' Eté, ist ganz roth, lang und spitzig bey ihrem langen Stengel. Sie dauret nicht lange.

Epargne, ist gros, lang und gelb: Der Baum träget häufig, sie muß etwas grün gebrochen werden, denn so ist sie besser, und ihr schmalziges Fleisch fester. Wird auch sonst genannt Saint Sanson.

Moille Bouche, ist gros und rund, grünlicht von Farbe, und schmelzend dabey; sie muß eben auch gebrochen werden, wenn sie noch etwas grün ist, sonst wird sie pelzig: Der Baum träget häufig. Sie wird auch genannt Couseloif; noch andere nennen sie Franc-Real d'Eté.

Chair-Adame, hat einen Safft wie Rosenwasser, ist rund, roth und gelb, wie dunckelgrün gesprengelt, spitzig am Stengel, und gleichet der Rousselet, hält sich lange ohne weich zu werden, und ist eine gar trefliche Birn. Man nennet sie auch Poire de Prince.

Ognonnet, ist rund, aber platt am Ende wie eine Zwiebel, gelb von Farbe. Ihr Safft schmeckt schön und stark nach Biesem, wird aber gern steinigt.

Die grosse Rousselet de Rheims wird für eine der schönsten Sommer-Birn gehalten; sie ist eine lange rothe Schmalz-Birn, und dabey Biesemhaft. Diese Frucht wird gros und

schön

schön en Espalier, geräth doch aber auch gut en Buisson.

Die kleine Rousselet ist röther von Farbe, und grau dabey, hält sich auch noch länger, wie die vorige, ohne daß solche weich werden. Ihr Baum träget, auf was Art er mag gesetzet werden, und damit man desto länger diese Birn haben möge, stellet man ihn an verschiedene Oerter nach der Sonnen.

Cassolette ist lang und grünlicht, ihr Safft sehr Biesemhaftig: Sie ist fürtreflich, muß aber bald gegessen werden, sonst wird sie schwarz. Man nennet sie auch Triolet, Muscat-verd, Tate-Ribaut, und Depôt de Sillery.

L'inconnuë Chineau, ist mehr lang als rund, hat einen schönen und schmackhaften Safft. Wird auch genannt, Fondante de Brest.

Die Orange, von dieser Birn giebt es verschiedene Gattungen. Die Orange Musquée ist breit, will grün gegessen seyn, sonst wird sie zu weich. Die Orange Royale ist grösser wie jene, schön und sehr gut. Die Orangen-Birnen wollen überhaupt grün gegessen seyn, und werden pelzig, wenn sie auf dem Baum sehr reif werden.

Robine, ist breitrund. Es wachsen ihrer unterschiedliche in Sträussen zusammen, hat ein hartes biesamhaftes sehr gutes Fleisch. Heisset auch Averat, und Muscat d'Août.

Sans-Peau. Diese Birn ist mir noch unbekannt.

Bon Chrétien-Musique, hat eine gelbe und glatte Scheele. Sie ist mehr rund, aber kleiner wie die Gratioli, und ihr Fleisch hart: Diese Birn wird sehr gesuchet, ist sehr schmackhaft und von Zuckersüßen Saft.

Im Monat September.

Gratioli, oder Bon-Chrétien d' Eté. (Sommer-Bon-Chrétien gemeiniglich genannt,) ist eine große, gelbe, länglichte, glatte Birn; ist mürbe, und hat einen schönen Zuckersüßen Saft dabey: Ist eine sehr herrliche Frucht.

Salviati, ist plattrund, ziemlich groß, gelb und schön: Hat einen langen dünnen Stengel, und ein sehr festes schmalzhaftiges Fleisch.

De Mon Dieu, ist eine schön gelbrothe und saftige Birn. Ihr Baum trägt häufig, und die Frucht wird nach und nach auf demselben reif.

Verte longue, ist ein recht schmelzende Birn, und von sehr schmackhaften Saft. Sie bleibt immer grün, ob sie schon reif ist; daher sie auch ihren Namen bekommen.

Die Angleterre ist weißgelb, und sehr schmalzhaftig; muß, wenn sie noch etwas grün ist, gebrochen und gegessen werden, sonst wird sie bald weich.

Beure Rouge, ist eine große lange Birn, jedoch nicht spitzig, aber von hochrother Farbe. Sie führet den Namen Beurée (Butter- oder

Schmalzbirn) ihrer Fürtrefflichkeit wegen, ihr Saft ist sehr schmackhaft und Zuckersüß. Diese Birn ist die schmalzhaftigste von allen, und die beste von den Herbstbirnen.

Beure-gris, wird etwas später reif, ist gelinder, und noch schmalzhafter, als die rothe.

Beure-verd, ist die geringste von dieser Art, ihr Saft ist mehr wässerigt, und nicht so schmackhaft.

Doyenne, ist Citronenfärbig, groß und recht gut, sehr schmelzend, und hat einen Zuckerfüssen Saft. Sie wird auch genennet, Beureblane, Poire de Neige, Bonne-Ente.

Caillat Rosat, ist eine breite Birn, gelbbrauner Farbe, hat ein dichtes Fleisch, und einen Zuckerfüssen Rosensaft.

Im Monat October.

Misire-Jean-blanc, ist breitrund, von füssen Saft, aber steinigt.

Misire-Jean-doré, ist der vorigen gleich, jedoch höher von Farbe und Geschmack, aber etwas härter.

Misire-Jean-gris, wird spöter reif, als die beyden vorigen, dauret lang, und hat einen sonderbar schönen und Zuckerfüssen Saft. Sie wird in Frankreich sehr hoch gehalten, hier zu Lande aber ist sie ganz welk, und hat wenig Geschmack. Ich halte davor, wenn sie en Espalier an die Mauer gesetzet würde, sollte sie besser bekommen.

Sucre-verd, ist eine ziemlich große Birn, und der Verte longue gleich, sehr schmelzend, und bleibt immer grün, hält sich lange, und ist eine sehr schöne Frucht.

Bergamotte d'Autonne, ist breit, grün und glatt, sehr schmalzhaft, und verlieret ihre grüne Farbe, wenn sie mürb wird, ist dauerhaft dabey. Ihren Baum muß man en Espalier gegen Morgen oder Abend, en Buisson aber gar keinen davon pflanzen; denn er bekommt solchergestalt nicht, sein Holz wird ganz räudig, und die Zweige verdorren nacheinander.

Bergamotte suisse, sowohl diese Birn, als auch ihr Holz, sind ganz grün und gelb gestrichet: Ist eine breite sehr schmalzhafte Birn, die hoch gehalten wird. Sie muß en Espalier, wie die vorige gesetzet werden.

Voye aux Prètres, ist groß, rund und grün, auch ziemlich gut wenn sie zu rechter Zeit gegessen wird, sonst aber wird sie pelzig. Einige nennen sie Poire de Cadet.

Petit Oin, ist uneben und höckerigt gestaltet, ziemlich groß, mehr grün als gelb, sehr schmalzhaft und wohlschmeckend: Ihr Baum trägt häufig und oft.

Bezy de la Motte, eine neue Birn, welche hoch gehalten wird, ist mir annoch unbekannt.

Bezy d'Hery, ist ziemlich groß, rund, gelb und glatt, jedoch besser gebacken oder gekocht, als roh.

Chat-brule, ist etwas lang und spitzig, sehr braun von Farbe und schmelzend, ihr Saft ist

schön. Sie muß bald gegessen werden, sonst wird sie faul, heisset auch Pucelle de Xaintonge.

Amadotte, ist breit, gelb und glatt; hat einen Biesem-Geschmack, und ist trucken. Sie dauret zwar lang, sie ist aber steinigt.

Lansac, ist klein, rund, glatt und gelb: Sie kann dauren bis im Jenner, und ist eine schmalzhafte Birn, ja der besten eine. Von ihren Zuckersüßen Saft wird sie genannt, Franchipanne d'Autonne.

Im Monat November.

Die Virgolée ist eine der fürtrefflichsten Birnen, welche man im Winter haben kann. Sie ist groß, lang und grün, verändert aber ihre grüne Farbe in gelb, wenn sie zeitig wird; ihr butterhaftes Fleisch ist sehr schmelzend, jedoch fest dabey: Eine überaus schöne Birn. Will man sie aber gut essen, muß sie nicht zu frühzeitig abgebrochen werden, sonst wird sie welk. Ihr Baum kann en Buisson, oder gegen Morgen und Abend en Espalier gepflanzet werden. Diese Frucht muß man aber auf kein Stroh, Fichtenbretter oder andern Holz, so einen Geruch an sich hat, legen; denn sie nimmt davon den Geschmack an. Von dieser Frucht kann nicht zu viel in einem Garten seyn.

Die Ambrette ist grünlich grau: auf sandigen Erdboden wird sie auch zuweilen wohl

weiß-

weißfahl. Sie ist rund und sehr schmalzhaft, muß aber nicht zu frühzeitig abgebrochen werden, sonst wird sie welk, und verdorret. Ist eine gute Winterbirn.

Marquise ist fein groß und grün, im reif werden wird sie aber gelb: Ihr Stengel ist lang und dünn, hat einen sehr süssen Biesem-Saft. Sie ist eine sehr schmalzige Birn, und kommt der Epyne d'Hyver nahe.

Epine d'Hyver, ist fast Eyrund gestaltet, hat am Stengel eine kleine Warze, welche denselben etwas dick und fleischigt macht: Sie ist eine Birn so schmelzend wie man eine hat; ihr schmalziges und biesemhaftes Fleisch ist das zarteste von allen Winterbirnen. Die Epine Rosate hält man jedoch noch besser, dieweil derselben schmalziges Fleisch dichter und auch biesemhafter ist: diese ist runder als jene, und kommt der Ambrette gleich.

Luise Bonne, ist groß und sehr lang, in der Gestalt einer Perl, weißfahler Farb, und sehr schmalzig. Sie hält sich lang, und ist zuletzt besser als im Anfang; denn sie wird nicht zu weich noch pelzig. Ist derowegen eine sehr gute Birn.

Martin Sec, ist mehr lang als rund, hat eine schöne Farb, grau mit roth gesprenget, und einen überaus Zuckersüssen Saft. Drey Monat lang bleibt sie gut zu essen, und wird sehr æstimiret: jedoch ist sie zu Zeiten auch steinigt.

Bezy de Quessoy ist klein und fast rund, ganz braun und schmalzig; hat einen sehr schönen Saft wie Wein, ist eine sehr gute Birn.

Im Monat December.

Bezy l'Echasserie, ist ziemlich groß, und fast rund; grün von Farbe, und gelblicht wenn sie reif ist: dauret lang, und ist sehr schmalzig und biesemhaft, auch ihrer Güte wegen rar, denn sie bleibt 3. Monat lang gut. Ehemals ward sie Muscat de Villandry genannt.

Verte longue d' Hyver, ist eine schmelzende Birn, hat ein sehr fest und schmalziges Fleisch und schönen Saft: sie dauret über 2. Monat, ist rar, und wird æstimirt. Man nennet sie auch Mouille bouche oder Epine longue d' Hyvere.

Portail, ist braungrau und breit, hat ihre Blume sehr tief sitzen, und der Saft ist biesemhaft: soll sie gut seyn, muß sie ganz spat gegessen werden.

Saint-Germain, ist fast rund, und am Ende spitzig, ihr schmalzig Fleisch dick, und der Saft sehr gut und Zuckersüß, sie wird sehr gesucht. Man nennet sie auch Lafare und Arteloire.

Alle diese letzten Birnen so wir genennet haben, können bis zum Merz- und Aprilmonat dauren. Nun folgen noch die, welche sich bis zum Maymonat halten, wiewohl sie vom Dicembermonat an schon gut zu essen sind.

Im

Im Monat Januario.

Bon Chrêtien d'Espagne, die fürnehmste von dieser Art; ist lang und groß, auch sehr schön, hellroth von Farbe, ihr Fleisch ist mürb und delicat. Einige nennen sie Bon Chrêtien dorè, dieweil sie ganz gelb ist, wenn sie reif wird.

Bon Chrêtien sanzpepin, ist sehr lang, wird im reif werden gelb, ich halte sie vor die beste.

Bon-Chrêtien verd, hält sich bis im April und Maymonat, hat häufigen Saft, und wird gelb, wenn sie reif ist.

Bon Chrêtien d'Angleterre, ist ganz schwarzbraun und sehr mürbe; ihr Saft Zuckersüß.

Die große Beure d' Hyver; ist lang und dick, etwas weißfahl, und sehr schmelzend, wenn sie reif ist, sie gleicht der Bon Chrêtien-Birn. Diese wird hoch geschätzet und rar gehalten, dieweil sie für eine Winterbirn etwas sonderliches an sich hat.

Orange d' Hyver, ist groß und rund, grün, wenn sie auf dem Baum sitzt, wird aber gelb im reif werden: Sie hat einen Zuckersüßen schönen Saft, und hält sich lang.

Im Monat Februario.

Rousselet d' Hyver, kommt der Rousselet d' Eté fast gleich, ist etwas lang und spitziger am Stengel, auch nicht so hoch von Farbe,

wie jene. Ihr Saft ist sehr schön, Zuckersüß, und dem Wein gleich, eine recht gute Frucht.

Die große Muse d' Hyver ist rund und grün, wird beym reif werden gelb. Ihr Saft ist fürtrefflich, sehr schmackhaft wie Biesem: und ob gleich ihr Fleisch ein wenig hart, ist sie dennoch eine recht gute Birn. Einige nennen sie Orange Musquée, oder Poire de Magdelaine.

Bergamotte Bugy, ist eine große Birn, fast rund und spitzig am Stengel, grüngelber Farbe, schmalzig und schmelzend, dauret bis im April. Diese Frucht ist sehr schön, und kann frey, oder auch en Espalier gepflanzet werden. Die Italiäner nennen sie Pera Spina.

Die Colmar habe ich zuletzt gesetzt, dieweil ich nicht eigentlich weiß, zu welcher Zeit sie müsse gegessen werden. Diese Birn ist noch nicht lange bekannt, wird aber sehr æstimiret.

Ich habe von denen Kochbirnen keine Meldung gethan, dieweil solche zu schlecht sind, ihnen eine Stelle im Garten zu gönnen, man kann sich der meisten, von denen ich allhie genennet habe, sowohl zum Kochen, als Einmachen, auch bedienen.

Wenn ich nun die Birnen unter gewisse Monate gebracht habe, ist darum keine Folge, daß deren einige nicht jezuweilen früher, oder etwas später reif werden sollten, nachdem die Jahrszeit früh oder später einfället: Denn öfters wird man sie das eine Jahr 14. Tage früher, als im andern, essen können. Ferner

sind

sind deren welche, so ich unter die drey letzte Monate gesetzet habe, die bis zum Ausgang des Maymonats, andre aber bis am Ende des Aprils dauren können. Ich gedenke allhier keiner einzigen hiesigen Landesbirn, nicht darum, als ob ich nicht wüßte, daß deren auch ein und andere gute Art vorhanden, als die Volkmerische und Herbst-Bergamotte, sondern weil solche ohnedem schon bekannt sind.

Anmerkung von den Birnbäumen.

Die Birnbäume überhaupt haben lieber schwere als leichte Erde, und wachsen besser auf einem fetten als magern Grund und Boden; denn diese Bäume erfordern viele Nahrung: jedoch ist die Frucht, so auf guten fetten Erdreich gewachsen, zwar sehr saftig, aber nicht so schmackhaft.

Wenn Birnbäume gepflanzet werden, muß man so viel möglich, dahin sehen, daß man die, so schmalzige Frucht tragen, an trockne Oerter stelle, denn hiedurch wird ihr Saft süsser, und die Frucht nicht so steinig seyn. Auch soll man die schmalzige oder Butterbirnen auf Quittenstämme pfropfen, weil dieser Stämme Saft trockener Art, denn der andern ist, dadurch wird ihre Schärpfe grösten Theils verbessert werden. Hingegen soll man die trockne und kasche Frucht in feuchtes Erdreich stellen, dieß vermehrt ihren Saft, man kann sie auf allerley Stämme pfropfen, als

die da mehr Saft, denn die Quitten haben, alsdann wird die Frucht vollkommener werden.

Man kann frühzeitig und lange die Butterbirnen haben und genießen, wenn deren einige, ehe sie recht vollkommen reif sind, abgebrochen werden, denn dieses befördert, daß sie desto eher zur Zeitigung gelangen, die andern aber, so auf dem Baum bleiben, zeitigen nach und nach.

Die harte und kasche Art Birnen aber, muß auf dem Baum, so lang immer möglich, bleiben, denn nimmt man sie zu früh ab, werden sie welk, und der Saft trocknet aus, faulen auch dahero bald.

Von Aepfeln.

Die Aepfel werden in diesem Tractat nicht so viel Raum anfüllen, als die Birnen gethan haben; denn ob zwar diese auch schöne Früchte sind, wollte ich deren doch nur wenige in einen Garten pflanzen. Eine gute Birn ist den Aepfeln allezeit vorzuziehen; und halte ich davor, daß sehr viele gleicher Meynung mit mir seyn werden. Zwar wollte ich sie nicht ganz und gar aus meinem Garten verbannen, jedoch aber deren nur einige darein stellen: Und ob gleich die Frucht auf allen hochstämmigen Bäumen gut geräth, so ist doch nicht zu läugnen, daß diese auf niedrigen Bäumen sollten besser und größer wachsen; die ich aber pflanzen würde: sind folgende:

Passe

Passe Pomme rouge, (der rothe) ist der frühzeitigste und sehr mürbe. Der Baum trägt häufig, muß aber geessen werden, wenn er noch ein wenig hart ist, denn er wird leicht pelzig.

Passe Pomme Planche, (der weise) ist länglichter und größer als der vorige: Hat mehr Saft, und hält sich länger.

Passe Pomme d'Autonne, ist ein rarer und fürtrefflicher Apfel; gleichet dem Passe Pomme rouge viel, ist jedoch etwas größer und viel besser, auch inwendig röther. In Holland wird er genannt, Pomme de Jerusalem.

Caville d'Etê, ist aus- und inwendig roth, eine Art vom Passe Pomme, ist eine sehr schöne Frucht.

Cousinotte, ist ein kleiner länglichter sehr guter Apfel, säuerlich vom Geschmack. Auf hohen Stamm wächset er sehr gut, und der Baum trägt häufig.

Rambour blanc, (der weise) ist dick und breit, und hat guten Saft; muß aber etwas hart geessen werden, sonst wird er pelzig.

Rambour rouge, (der rothe) ist der größeste unter den Sommeräpfeln, hält sich 2. bis 3. Monat. Dieser Apfel läsfet sich sehr bald und gleich in Muß zerkochen.

Reinette blanche, (weise) ist mürbe, hat einen gelinden Saft wie die andern seiner Art, dauret aber nicht lang. Diese Reinette ist hier zu Lande besser als die graue, und wird nicht so leicht welk.

Rei-

Reinette grise, (graue) ist dicker und fester als die vorigen, und hält sich länger, ist sehr süß und schmackhaft vom Saft. Man hält diesen vor den besten unter allen Aepfeln.

Pepin d'Angleterre, ist eine Art der Reinette blanche, aber nicht so dick und lang: ist ein sehr schöner Apfel.

Courpandu gris, (graue) man hat hievon die große und kleine Art. Sie sind alle beyde sehr gut, und dauren.

Courpandu rouge, (rothe) ist klein, schmackhaft und von guten Saft.

Fenouillet gris, (graue) hat man zweyerley Gattung, große und kleine, sind alle beyde gut, und können lange dauren. Man nennet sie auch Pommes d'Anis, weil sie einen biesemhaften Anisgeschmack haben.

Fenouillet blanc, (weise) ist rar, und hat denselben Geschmack wie die vorigen.

D'Apie, ist von zweyerley Gattung, groß und klein. Sind kleine Aepfel, von glänzender rother und schöner Farbe, sonderlich an der Seite, wo die Sonne sie bescheinet, dauren lang, und sind immer voll Saft, werden auch sehr æstimiret.

Die Aepfelbäume erfordern ein Erdreich, so weder zu fett, noch zu mager sey. Morastige Erde ist ihnen zu wider, weil sie zu feucht ist, und ersterben bald darinn.

Von

Von Pfirsing und Abricosen.

Die Pfirsche, ist eine von den schönsten und delicatesten Früchten mit, welche man im Garten hegen und warten kann. Man kann derselben genießen vom Ende des Monats Junii an, bis zu Ausgang des Octobers. Die frühzeitige davon ist die

Avan Pesche, sie ist weis und klein, und ihr Saft sehr Zuckersüß. Ihr Baum trägt häufig, und die Ameisen setzen demselben stark zu.

Pesche de Troye, kommt ein wenig später, sie ist größer und röther, als die vorige, auch schmackhafter und besser von Saft.

Magdeleine blanche, (weise) wächset um weit größer als die beyden vorige. Sie ist rund, hat aber keine sonderliche Farbe: Eine sehr gute Pfirsche, weil sie voll Safts ist. Noch eine andere von dieser Art, die heist man Magdelaine musquée, welche noch besser und rarer ist.

Magdeleine rouge, (rothe) ist ein wenig kleiner als die weise, Der Baum trägt häufig, und die Frucht ist sehr delicat.

Moigonue, jene Art der ersten Magdeleine, ist mehr breit als rund, ziemlich groß, aus- und inwendig hoch von Farbe: Sie hat viel Saft, und ist schmackhaft. Eine überaus gute Pfirsche.

Pavy-blanc, (weise) hat einen schönen biesemhaften Geschmack. Ich setze allhier nur diese einzige von der Gattung, welche Pavy

genannt werden, denn ich halte sie weit geringer wie die andern Pfirschen, weil sie nicht gern reif werden, keinen so guten Geschmack, und weniger Saft haben. Es ist bekannt, daß so viel Arten Pavys sind, als man Gattungen von Pfirschen hat, und eine jegliche Pfirschen gleichen Pavy auch habe: An den Steinen oder Kernen unterscheidet man sie: denn die Pfirschen lässet ihren Stein fahren, die Pavy aber nicht: über dieß sind die Pavys länglichter, und nicht so rund als die Pfirschen, auch befindet sich an jenen die eine Seit oder Helfte ihrer Frucht höher und grösser gewachsen, als die andere. Die von welcher wir allhier reden, ist die Pavy-Magdelaine. Die rothe und gelbe sind zu gleicher Zeit reif.

Chevreuse, ist länglich, ziemlich groß und sehr schön röthlicht, hat einen sehr süßen und delicaten Saft.

Bourdin, ist ganz rund, sehr fleischicht, ziemlich roth dabey, und von mittelmäßiger Größe. Sie wird unter die besten Pfirschen gerechnet, und ihr Baum trägt häufig.

Pesche violette hàtive, (frühzeitige) ist mehr lang als rund, sehr zerschmälzend, und hat einen Weingeschmack: ihr Baum träget reichlich, die Frucht ist glatt und nicht wollig, und gar schön.

Pesche violette tardive, (späte) ist größer wie die vorige, und hat einen guten Geschmack, wenn der Herbst trucken ist. Ich bilde mir nicht ein, daß sie hier zu Lande gut gerathen werden, denn in Frankreich muß sie an der

Sei-

Seite gegen Mittag gesetzet werden, wenn sie gut und reif seyn soll.

Admirable, sowohl wegen ihrer Güte und Schönheit, als auch ihrer Größe wegen also genennet: ist fast rund, roth und sehr schmelzend; wird sehr werth gehalten.

Pourpree, ist dick und rund, braunrother Farbe, und rauh dabey: der Baum trägt häufig, und ist eine der beßten Frucht, wird aber etwas spat reif.

Persique, ist sehr groß und fast rund, iedoch ein wenig spitzig an den Enden, und oft an einigen Stellen höckerigt. Ihr Fleisch ist sehr schmackhaft und saftig, wird sehr ästimiert.

Belle garde, ist rund und dick; hat von innen und außen nicht viel rothes. Sie ist sehr gut, wird aber hier zu Lande ein wenig spät reif.

Rossanne, aus und innwendig gelb, ist lang und dick, ihr Fleisch ist ein wenig trocken. Sie ist eine von denen, die am spätesten reif werden; darum muß man hier zu Lande nicht viel davon haben: eben so wenig als alle andere, die spät kommen, weil sie schwerlich reif werden.

Die Pfirschbäume überhaupt wachsen gerne in gelinder und leichter Erde; besser an truckenen als feuchten Oertern. Man muß sie an Mauren oder Planken stellen. Von der besten Art müssen einige an drey verschiedene Stellen nach der Sonnenlauf gepflanzet wer-

werden, damit sie nacheinander reifen mögen. Weniße soll man nur Abendwärts setzen, denn sie gedeyen daselbst nicht so gut als gegen Morgen, wofern es nicht eine gute Mauer ist.

Von denen Abricosen werde ich nicht absonderlich handeln, denn man hat deren nicht mehr als 3. oder viererley Gattungen, und erfordern einerley Wartung mit den Pfirschen.

Von Pflaumen.

Die Pflaumen werden bey jetzigen Zeiten auch sehr gesucht, so wohl zum backen als einmachen, wie auch roh zu essen. Die außerlesensten sind folgende:

Damas noir hâtive, (schwarze frühzeitige) hat gelblicht Fleisch, sondert sich von ihren Kern oder Stein, und ist eine der besten Pflaumen.

Damas rouge, (rothe) ist rund und klein, läßt den Stein fahren.

Damas blanc, (weise) ist auch rund.

Damas violet, (dunkelblaue) ist dicker und länger als die beyden vorigen: Lässet ebenfalls den Stein fahren.

Damas jaune, (gelbe) ist roth gesprengt, lässet den Stein fahren, und ist eine der besten und raresten Pflaumen.

Abricot ist weiß, dick, und rund, eines sehr guten Geschmacks, der besten eine. Noch hat man die gelbe dieser Art, die trockener, und nicht so gut. Wie auch die rothe, die ist besser und größer.

Ro-

Roche Courbon ist dick und rund, auch sehr schön, scheidet sich aber nicht vom Stein.

Dia prée violette, (dunkel-blaue) ist lang, und lässet den Stein fahren. Die weisse von dieser Art ist groß und grünlicht. Die gelbe ist eine sehr schöne Pflaume, und wird sehr ästimiret.

Mirabelle, ist eine kleine weisse Pflaume, unterweilen roth gesprenget, sie hat einen sehr angenehmen Biesem-Geschmack, und lässet den Stein fahren. Man hat hievon die große und kleine, sind beyde gleich gut, und werden zum Einmachen sehr gesucht.

Perdrigon blanc, (weisse) ist dick und länglicht, lässet den Stein fahren: ist eingemacht und roh sehr schön.

Perdrigon violet, (dunkel-blaue) hat ein festes Fleisch und Zucker-süssen anmuthigen Saft. Ist jederzeit gesuchet, und hoch gehalten worden, sowohl eingemacht, als roh.

Perdrigon noir, (schwarze) ist die kleineste, hat einen guten Geschmack, sitzt fest am Stein, und ist rar.

Imperiale, ist roth, dick und lang, eine fürtrefliche Pflaume. Man hat davon die weisse und schwarze, beyde scheiden sich schön von Kern ab.

Royale, ist dick und rund, schön hell-roth von Farbe, und hat einen recht guten Geschmack und einen langen Stengel.

Maugerou, ist rund, dunkelblau und dick, lässet den Stein fahren und wird sehr ästimirt.

Reine Claude ist grün und rund, jedoch etwas breit dabey: Sie hat ein dichtes Fleisch, läßt den Stein, und ist eine der allerbesten Pflaumen.

St. Catherine, ist weiß und dick, mehr breit, als rund, hat einen schönen Geschmack, süß wie Zucker, und wird gesuchet.

Damas violette tardive, (späte) ist eine sehr gute Pflaume. Man hat noch die rothe und schwarze, sind alle drey späte, und von fürtreflichem Geschmack und sind rar.

Die Pflaumen überhaupt erfordern einen gelinden und sandigten Erdboden, stehn lieber trucken als feucht. Sie wachsen alle wohl en Buisson, jedoch muß man einige der besten en Espalier gegen Morgen und Abend, auch wenige gegen Mittag setzen, auf daß man, wie andere Früchte, desto länger welche davon haben möge.

Die Kirschenbäume wollen fast eben wie die Pflaumen gewartet seyn. En Espalier setzt man deren keine, ausgenommen die Früh-Kirschen.

Beschluß dieses Tractats.

Die übrigen Früchte übergehe ich alle mit Stillschweigen; als da sind Himbeeren, Johannesbeeren ꝛc. Wer davon mehr zu wissen begehrt, kann sich in andern davon handelnden Garten-Büchern, zur Genüge Raths erholen.

Ich

Ich halte vor unnöthig, hievon noch zu gedenken, was vor Nutzen die Bäume schaffen, wenn sie beschnitten sind; die Erfahrung zeiget dieses selbst; denn ausserdem, daß sie solchergestalt den Gärten um so mehr Zierrath geben, ist ihr Frucht um weit besser, und, des Vergnügens nicht zu gedenken, daß man dieselben könne wachsen sehen, sind sie alsdenn denen Sturm-Winden nicht so sehr ausgesetzt.

Viertes Kapitel.

Von den Krankheiten und Gebrechen der Bäume.

1. Vom Krebs.

Dieses ist eine der gewöhnlichsten Krankheiten der Bäume, wodurch dieselbe verdorben und zu Grunde gerichtet werden. Die Krankheit kann daran erkennet werden, wenn die Rinde hin und wieder Bücklein aufwirft, worunter schwarze Flecken zu sehen, welches immer weiter frisset, und endlich den ganzen Stamm einnimmt. Dabey die Rinde scheinet als eingekerbet zu seyn, und ein Ast nach dem andern abstirbet. Die Ursache wird insgemein angegeben, wenn ein solcher Baum im Scorpion oder Krebs-Zeichen gepfropfet, oder versetzet ist. Weßwegen denn die meisten da-

davor halten, daß im Pfropfen, als auch im Ausgraben, Einsetzen, Beschneiden, ja auch beym Obstbrechen, dahin zu sehen sey, daß man solches Zeichen vermeide. Etliche gebens auf das Messer, womit der Baum beschnitten, wenn selbiges nicht rein, sondern mit Brod, oder etwas anders überzogen und beflecket ist, es wird auch an den Fäsen zwischen den Stamm und Aesten sich befinden, wenn daran der Unflath sich setzet, und verfaulet. Solchem Uebel nun zu begegnen, ist zuförderst nöthig, daß man die Flecken oder schadhafte Oerter mit einem guten Pfropfmesser glatt bis auf das Leben abschneidet, hernachmalen mit guter Baumsalbe oder Baumwachs bestreiche, da es denn nicht allein wieder zuwächst, sondern auch sich wieder erhohlet und Früchte bringet. Sonsten ist auch eins von den gemeinesten Mitteln wider den Krebs das Schröpfen, wovon an seinem Orte mehr soll gemeldet werden.

2. Vom Brande.

Der Brand wird insgemein verursachet durchs Versetzen, auch kommt er von dem Krebs; Denn wo der Krebs ist, und wird nicht getheilet, so wird endlich der Brand daraus, und endlich von übermäßiger Feuchtigkeit, welche eine Entzündung des Safts zwischen dem Holz und der Rinde verursachet, wovon endlich die Rinden auflauffen, dürre und brandig werden.

Bey der Versetzung wird es damit versehen, wenn aus Unverstand oder Unbedachtsamkeit die Seite, die vorhin gegen Mitternacht gestanden, nach Mittag gekehret wird. Denn die Rinde, welche gegen Morgen oder Mittag gestanden, pfleget braunfarbicht, viel härter zu seyn, als diejenigen, welche gegen Mitternacht gekehret, als die insgemein zart und unzeitig ist.

Wenn nun ein Unverständiger und Unwissender solche zur Seite nach Mittag kehret, so wird die weiche und zarte Rinde von der Sonnenhitze gedürret, heftig gebrannt, und in die Höhe gezogen, hernachmals ferner ausgedürret, und der förmliche Brand verursachet, wie man denn insgemein befindet, daß der Brand nach der Mittagsseite sich ereignet.

Das beste Mittel dagegen ist erstlich das Schröpfen. Zum andern nimmt man Rindermist, vermenget solchen mit Leim, oder nimmt gar Baumsalbe, beschmieret und bestreichet den schadhaften Ort allenthalben, und umwickelts mit einem alten Lumpen. Ist aber der Brand am Baum etwas größer, so muß man ihn säubern mit Ausschneidung, oder Aushauung des schwarzen oder braunen Orts bis an das Leben, daß gar nichts davon übrig bleibet, sonst frißt es immer weiter: Wenn alles ausgehauen und gereiniget ist, beschmieret man den Ort mit Baumsalbe, so wird dem Baum geholfen werden. Wenn aber der Brand von dürrer Erde herkommt, so muß man die

Wurzel aufräumen, die trockene und dürre Erde hinweg thun, hingegen aber gute und fruchtbare Erde darzu legen, damit die Wurzeln sich ausbreiten, und ihre völlige Nahrung wieder bekommen mögen. Sonsten kann man auch den Brand, der von großer Hitze herrühret, abwenden, wenn man den Stamm mit heißen oder warmen Kühmist bewirft, derselbige kühlet, und machet dem Baume glatte Rinde.

3. Von der Gelbsucht.

Es begiebt sich vielmals, daß die Blätter an den Bäumen gar frühzeitig gelb werden, solches Gebrechen nennen einige die Gelbsucht, wodurch denn der Baum an seinem Wachsthum verhindert, und wenn man ihm nicht hilft, gar verdorben wird.

Dasselbe rühret von verschiedenen Ursachen her. Aufferliche sind, Mangel des Regens, Befallung des schädlichen Mehlthaues, böser Nebel und Luft: Innerliche Ursachen aber sind bey der Wurzel zu suchen, als nämlich, wenn dieselbe von Maulwürfen oder Mäusen befressen, oder v elen gesammleten Wasser beschädiget, oder durch einen unvorsichtigen Stich mit dem Grabscheid oder Hacken verletzet wird. Wenn man dergleichen bey der Wurzel befindet, pfleget man die Erde um die Wurzel aufzunehmen, und die Wunde zu beschneiden, verbindet solche hernach mit der Baumsalbe oder mit Schaafmist, wenn es Aepfel- und mit

Schweine-

Schweinemist, wenn es Birnbäume sind. Die Baumsalbe wird unten in einem gewissen Kapitel gezeiget werden; findet man, daß die Krankheit von den Maulwürfen herkomme, so verstopfet man deren Gänge, entweder mit Gassenmist, oder mit harten sandichten, oder Kalk vermischten Erdreich. Hammerschlag, oder frischen Hanfstengeln. Dieselbe sind ihnen zu scharf, und kommen sie nicht wieder. Sollte sich die Krankheit vom überflüßigen Wasser entsponnen haben, ist derselben nicht anders zu helfen, als daß man das Wasser durch ein Grüblein, oder wie sichs sonst am besten thun läst, ableite, hernach die Wurzeln mit frischer Erde verdecke und beschütte. Wenn endlich ein böser Nebel und Luft die Krankheit den Bäumen verursacht hätte, so soll man Bohnenstroh, Fahrenkraut, Horn, so die Kamm-Macher abschaben, und dürren Beyfuß nehmen, denselben an einem solchen Orte, wo der Rauch die beschädigten Bäume wohl fassen kann, anzünden, so werden solche böse Dünste verzehret.

4. Von den Würmern.

Wenn ein Baum gestossen oder geschlagen ist, daß die Rinde sich von dem Holze und Stamm in etwas abgelöset, pflegen zwischen denselben Würmer zu wachsen, welche verursachen, daß der nährende Saft durch die aufgefressenen Löcher zum großen Schaden der Bäume auslauffet, oder die Würmer können

auch entstehen, wenn der Baum überflüßigen Saft hat, und derselbe in und zwischen die Borke tritt, daraus denn erstlich Runzeln, nachgehends aber Würmer entstehen. Man kann aber diese Würmer solcher gestalt vertreiben. Man nimmt Pfeffer, Lorbeer und Myrrhen, eins so viel als das andere, stoßet solches klein, mischet es durch einander, vermengt es mit gutem Wein, bohret hernach ein Loch mit einem Bohrer in den Stamm des Baums, gegen die Erde zu bis auf den Kern, giesset das oben bemeldte hinein, und machet mit einem Hagedornenholz das Loch wieder zu, so sterben die Würmer davon, so sich in die Rinde versteckt haben. Wo aber die Würmer schon eingefressen, so schneidet man solches beschädigte mit einem scharfen Pfropfmesser rein hinweg, bis das frische Holz und Rinde erscheinet, verwahret solches wohl mit Baumsalbe, bestreichet es mit frischen Schweinkoth mit Leimen untermenget, so wird sichs wieder zu einer neuen Rinde begeben, und die Würmer werden dadurch vertrieben. Etliche nehmen auch Asche oder Staub, vermischen es mit Baumöl, bestreichen den Baum oder dessen Schaden damit, so sterben die Würmer. Oder noch ein ander Mittel kann auch dieses seyn: Man nimmt heissen Küh- oder Ochsenmist, vermenget selbigen mit Leim, schlägets über den Schaden, umwickelts mit einem alten Tuch, damit es vor Regen versichert bleibe, so erstícket der Wurm darunter, und stirbet, dem Baum aber wäch-

wächset eine frische Rinde, und wird ihm dadurch geholfen. Wenn der Baum aber an der Rinde einen Schaden oder Loch hätte, worinnen sich die Würmer setzen, daß daher der Schade nicht zuwachsen will, so recommendiren einige dieses Mittel: Man sollte nehmen Schweine-Mist, Leimen und gelöschten Kalk durch einander, solches wohl mischen, und den beschädigten Ort damit bestreichen, da denn die Würmer sich verliehren, und der Schade gänzlich zuheilen soll.

5. Von dem Mooß oder Räudigkeit.

Das Mooß soll entstehen von allzu kalten und feuchten Erdreich, worinnen die Bäume stehen, oder auch, daß sie gegen Mitternacht, allwo die Mittags-Sonne sie nicht recht treffen kann, im Schatten gesetzet sind. Solche Bäume werden nicht allein im Wachsthum ganz und gar verhindert, also daß sie stehen, und wollen nicht fort, haben ein geringes kleines Laub, das Holz sonderlich an den dürren Zweigen wird so mürbe, daß es sich wie ein Glas zerbrechen läßt, sondern auch das Obst, was auf solchen Bäumen wächst, bleibet gemeiniglich grün, sauer und ungeschmackt, als wenn es wild Obst wäre. Alsdenn muß man sich ein hölzern, helffenbeinern, oder eisern Messer bereiten lassen, welches stumpf ist, und wenn es einige Tage geregnet hat, daß das Mooß ganz weich ist, und ganz lose sitzet, das-

 sel-

selbe subtil herunter schaben, da sich dann der Baum erholet, und frisch zu blühen anfänget. Man hat sonsten zu dem Mooß eine eigene Kratze, welche wie eine flache Schauffel formiret, und in der Mitten etwas eingebogen ist, damit nimmt man das Mooß behende ab. Man kann hernachmals den Baum mit Baum-Salbe beschmieren, so wird er glat und schön grün anzusehen seyn.

Oftmals werden auch die Bäume gleichsam ganz krätzig, kriegen eine rauhe Rinde. Ob nun zwar solches Anfangs nicht viel schadet, als nur den Ansehen, so kann doch mit der Zeit, wenn ihm nicht vorgebauet wird, aus solcher Krätze der Brand leichtlich entstehen. Damit man nun demselben vorbiege, kann man die rauhe Rinde Anfangs behende bekratzen, und alle Unsauberkeit herabthun, wenn solches geschehen, den Baum mit Baum-Salbe verschmieren, dadurch er nicht allein in seinem Wachsthum erhalten, sondern ihm auch ein schön Ansehen gemacht wird.

Wenn das Gebrechen des Baums von allzu kalter und feuchter Erde herrühret, so ist darauf zu denken, wie solches Erdreich verbessert, das überflüßige Wasser weggeschaffet, und die Kälte temperiret werde. Zu dem Ende kann man große Gruben machen, das Wasser, so viel möglich ist, davon abführen; Alsdenn nehme man Asche, alten Kalck, Mörckel von einer Mauer, und alten lang gelegenen Gassen-Koth, thue darunter groben Sand,

miſche es alles wohl unter einander, und lege es um die Wurzel, da ſich denn die Feuchtigkeit in etwas verlieren wird. Oder man bohre in den Stamm nahe bey der Wurzel ein Loch, alsdenn wird ſich die überflüßige Feuchtigkeit heraus ziehen, und der Baum wieder gut friſch und geſund Obſt bringen; Es kann auch zu den obigen die Reben-Aſche, und die Aſche von Erbſen oder Bohnen-Stroh gebrannt, gethan, und um die Wurzel geleget werden: Die Grube wird hernachmals mit trockener Erde wieder ausgefüllet. Es dienet hiezu auch das Schröpfen der Bäume, welches unten ſoll beſchrieben werden.

Die Zeit, wenn das Abſchaben und Abkratzen des Mooßes geſchehen ſoll, iſt wohl am bequemſten im October, wenn der Baum die Blätter abgeworfen, man ſoll ſich aber in acht nehmen, daß man nicht zu tief kratze, und etwann die äußerſte Rinden verletze, denn ſonſten die Kälte hernach die Bäume beſchädiget. Andere hingegen wollen dazu die Frühlings-Zeit am beſten achten, allein alsdenn pfleget man die Trag-Knoſpen gerne abzuſtoſſen, welches ebenfalls zu nicht geringern Schaden der Bäume ausſchläget.

Zuweilen begiebt es ſich, daß den Bäumen der Saft ausläuft: Nemlich alsdenn iſt der Baum ganz naß von der Wurzel an, bis oben an die Aeſte, dabey bricht die Rinde von ſich ſelbſten auf, und lauft viel Waſſer heraus; An einigen Bäumen machen ſich die Rinden

vom

vom Stamme ganz los, welches das gewisse Verderben des Baumes nach sich ziehet. Das Mittel davor ist, daß man den Baum schröpfet, oder behende an drey oder vier Orten, nachdem der Baum dicke ist, aufritzet, so lauft das Wasser heraus, und klebet die Rinde wieder an ihrem Stamm. Von einigen wird dieses Gebrechen die Wassersucht der Bäume genannt. Wenn solches Aufritzen geschehen, muß der Ritz wieder mit Baum-Wachs den andern Tag verschmieret werden, denn sonsten, wenn solches nicht geschiehet, so trocknet die Rinde sehr aus, und theilet sich von dem Stamm, welcher darnach an solchem Orte ganz kahl bleibet, und der Baum bekommt davon den Brand. Die Ursache solcher Wassersucht kann aus einem geilen und fetten Grunde, oder auch von einem sehr wässerichten Erdreich entstehen; wenn nemlich ein Baum aus einer mittelmäßigen in eine feuchte Erde versetzet wird, da denn der Saft sich so häuffig hinein dringen kann, daß sich solcher in die Zweige nicht vertheilet, sondern zur Rinde heraus bricht. Andere rathen auch, daß man die Wurzel aufräume, dieselbe ritzen soll, damit der überflüßige Saft heraus laufe, und der Baum zu seinem vorigen Wachsthum wieder gelange. Oder man grabe die Wurzel an dem Baum auf, und gebe ihr Luft, lege hernach von ferne um dieselbe Pferde-Mist herum, doch so, daß derselbe die Wurzel nicht berühre. Derselbe wird mit sei-

ner

ner Hitze und Trockene den überflüssigen Saft in etwas temperiren, und also wird die Wurzel und der Stamm wieder erquicket werden, daß sie sich erhohlen und frisch bleiben.

Dafern ein Baum aus Unvorsichtigkeit gestossen, oder verwundet, oder auch von einem schädlichen Thiere, als Ziegen und dergleichen, die Rinde abgefressen oder abgeschelet wird, alsdann muß man ebenfalls in Zeiten solcher Verwundung vorkommen, weil sich sonsten der Regen hinein setzet, hernach die Sonnenhitze den Ort austrocknet, daraus der Brand und andere schädliche Zufälle entstehen. Derowegen muß man den Ort alsofort mit einem Pfropfmesser ausschneiden, mit Baumwachs, und darüber mit Baumsalbe bestreichen, alsdann wächst die Wunde immer weiter wieder hinauf zu, und endlich schließet sie sich gar zu. Wann die Wunde gar groß ist, muß man sie mit alten Lumpen oder Leinwat überbinden, damit das Wachs desto fester vewahret bleibe. Zuweilen im Herbst oder Frühjahr nimmt man das Tuch herunter, besichtiget die Wunde, und wenn es Noth thut, verbindet man sie aufs neue, bis der Schaden ganz und gar zugewachsen ist.

Zuweilen begibts sichs, daß ein Baum im obersten Gipfel anfänget zu dorren. Solches ist eine Anzeige, daß an der Wurzel etwas fehle, damit man nun solches erfahre, muß man die Wurzel aufräumen und zusehen, ob etwann Ameisen, oder ander schädlich Un-

Ge-

geziffer sich an dieselbe gesetzet, oder etwann an der Wurzel sonst etwas schadhaft sey. Findet sich dieses letztere, muß man das abgefaulte behende weyschneiden, dafern aber Ameisen sich an die Wurzel sollten gesetzet haben, nimmt man Ruß aus dem Schorstein, rühret solchen ins Wasser, und schüttet das bey die Wurzeln, darauf sich das Ungeziffer pfleget bald zu verlieren. Was aber an den Zweigen allbereit erstorben und verdorret, solches muß man mit Fleiß hinweg hauen und abschneiden, damit es nicht den Stamm weiter herunter anstecke, und den ganzen Baum verderbe.

Einige Bäume, wenn sie gepflanzet sind, wollen nicht wachsen, sondern bleiben stecken, dieselbe soll man ausgraben, und zusehen, ob etwann an den Wurzeln ein Fehler sey, denn insgemein findet sich, daß etliche Wurzeln angefaulet oder erstorben, wenn dieses also wäre, muß man die untüchtigen Wurzeln abhauen, die aber noch gut sind, am Ende beschneiden, auch die obersten Gipfel von den Zweigen abstutzen. Sollte etwann der Fehler an dem Boden seyn, könnte man den Baum in eine andere gute Erde setzen, zu Anfangs fleißig begießen, ihn auch sonst von Mooß und Unflath reine halten. Oder es kann auch hierzu gut seyn, wenn man merken sollte, daß die Erde von der Wurzel sich los gegeben, daß man die Erde um den Baum feste zutritt, daß sich die leere Spatia wieder voll füllen, da

man

man hernach mit Verwunderung siehet, wie der Baum sich erhohlet, neue Zweige austreibet, und gleichsam neu zu leben anfänget.

Oftmals ist der allzu große Winter den Bäumen schädlich, wenn nämlich zu solcher Zeit, da der Baum schon seinen völligen Saft hat, ein starker Nachtfrost einfällt, welcher sie erstarrend machet, und den Saft verdirbet. Desgleichen kann auch das Glateis, wenn solches sich an die Bäume mit Hauffen anhänget, denselben großen Schaden thun. Wie man sonderlich im Sommer wahrnehmen kann, daß an den Orten, wo der Frost im Maymonat noch so hart gefallen, dadurch viele gute Bäume crepiret und verdorben sind. Zuweilen kommt auch ein ganz schwarzer Krebs, welchen etliche Cancker nennen, in die Bäume, selbiger frißt um sich, und verdirbet endlich den Baum. Wenn man solchen gewahr wird, soll man beyzeiten das beschädigte und schwarz gewordene bis auf das Leben hinweg schneiden, und den Ort mit frischen Küh- oder Schweinmist bestreichen, alsdann der Baum wieder wachsen und sich erhalten wird.

Wenn ein Baum die Früchte 2c. frühzeitig abwirft, daß solche niemals recht zu ihrer Reife gelangen, so wird darwider folgendes Mittel angegeben: Grabe um den Baum die Wurzel auf, daß du zur Hauptwurzel kommen kannst; ritze dieselbe auf, und stecke ein Stücklein Bley hinein, alsdann wird der

Baum

Baum sein Obst besser behalten, und nicht fallen lassen, bis es reif ist.

Wenn das Obst gar sehr wurmstichig wird, und dahero vor der Zeit abfällt, so hat man ebenfalls dahin zu sehen, wie solchem Uebel gerathen, und abgeholfen werde. Man soll demnach einem solchen Baume alle Zweige abhauen, und den Ort mit Kuhkoth und Leimen untermenget bestreichen, und zwar im Anfange des Martii, im abnehmenden Monde und einem luftigen Zeichen, alsdann wachsen andere Zweige, welche Früchte bringen. Die Ursache davon wird angegeben, daß etwann derjenige, welcher den Baum gepfropfet, krätzig am Leibe oder Händen gewesen, oder der Baum in einem wässerichen Zeichen gepfropfet ist.

Im übrigen hat man annoch einige generale Mittel welche insgemein zu gebrechlichen und kranken Bäumen zu gebrauchen sind, anzumerken. Dergleichen ist erstlich das Schröpfen, welches folgender gestalt verrichtet wird. Man schaft sich ein subtil Pfropfmesser an die Hand, dasselbe fasset man zwischen die zwey forderſten Finger, ziehet damit einen subtilen Riß, von den Zweigen an bis zu der Wurzel, und zwar also daß man nicht in das Holz schneide, oder auch die ganze grüne Rinde durchreise, sondern nur die äußerste Borcke zertheile. Es muß aber dieses Einritzen nicht geschehen an der Seite, wo der Baum die Morgen- und Mittagssonne hat, sondern ent-

we-

weder an der Abend- oder Mitternachtseite. Die beste Zeit, solches zu verrichten, ist im vollen Mond, etwann im Aprill, oder May, wiewohl es auch zuweilen, wenn es die Noth und andere Umstände erfordern, auch im Augusto und September geschehen kann. Solcher Risse kann man in einem kleinen und mittelmäßigen Baum zwey, in einen großen aber vier machen.

Das zweyte allgemeine Mittel ist, wenn man bey die Wurzel dergleichen Sachen bringet, welche ihn gleichsam wieder lebhaft und frisch machen; dergleichen ist, wenn man Weinhefen oder Weintrebern bey die Wurzel geust oder schüttet, welches in den Ländern, wo Ueberfluß von Wein ist, gar leicht, bey uns, da kein Weinwachs befindlich, etwas beschwerlich fallen sollte. Dergleichen ist auch, daß man die Erbs- oder Bohnenschalen, wie auch die Galle von Ochsen, Stieren, oder Schaafen um die Wurzel lege, welches den Bäumen sehr gut ist, und vor viele Gebrechen dienlich, sonderlich wenn die Bäume keine rechte Früchte bringen wollen. Dazu dienet auch Asche, gelescht er Kalck und Mergel, wenn solche drey Species durch einander vermenget, und bey die Wurzel gebracht werden, welches sonderlich alsdann hilfet, wenn der Boden kalt, und doch dabey fett ist, bey welcher Beschaffenheit sie trefflich zu blühen, aber wenig oder gar keine Früchte zu tragen pflegen. Nicht weniger ist es sehr dienlich, wenn bey die Wur-

zel Rinderblut im Herbst geschüttet, und die Erde wieder darüber gescharret wird, oder auch, wenn man etwas Aas zerhacket, bey die Wurzel leget, und also verfaulen läßt, welches den Bäumen eine treffliche Kraft zu wachsen giebet.

Das dritte allgemeine Mittel ist folgendes: Man bohret ein Loch in den Stamm ohngefehr von dem letzten untersten und dickesten Aste, abwerts bis in den Kern, und schüttet ein gut Theil Erde mit ein wenig Queckssilber vermischet in gedachtes Loch, machet es mit einem Pflock, welcher von Hagedornen Holz seyn kann, wieder zu, verschmieret s mit Baumsalbe, daß kein Regenwasser dazu kommen kann. Hierauf dringet gedachtes Queckssilber seiner Eigenschaft nach hinunter, zerspaltet die vornehmste Hauptwurzel, zu welcher man sonst nicht kommen kann, und bekommt der Baum gleichsam von unten Luft, und der Saft wird verhindert, daß er sich nicht so sehr in das Holz, sondern vielmehr in die Früchte austheilen muß.

Vor ein sonderliches Kunststück wird viertens zu Verjüngerung der Aepfel, und Birnbäume folgendes gerühmet und recommendiret. Im Sommer zu der Zeit, wenn der längste Tag ist, oder wenigstens drey Tage vor, oder drey Tage nach solchem längsten Tage, bey stillen Wetter, nimmt man ein starkes Messer, oder Meissel, schneidet, oder hacket damit die ganze Rinde von dem Baume, fänget

get 4 Zoll unter den großen Zweigen an, bis 4 Zoll über der Wurzel, doch muß dieses Abhauen und Abschneiden also geschehen, daß das Holz an dem Stamm nicht verletzet, oder eingekerbet werde. Wenn also der ganze Stamm selbsten heraus zu quillen und überzufließen beginnet, dabey man denn, um solchen Saft zu konserviren, und daß der austriefende Saft von der Sonne und dem Winde nicht ausgetrocknet werde, eine Bedeckung, oder Schirm von Matten, alten Säcken, oder dergleichen machet, doch also, daß solcher Schirm den Baum selbsten nicht berühre, sondern einer Handbreit von dem Stamm entfernet sey, von diesem also austropfenden Saft erzeuget sich eine ganz neue und junge Rinde, und der Baum, ob er schon ganz alt gewesen, fängt er wieder an aufs neue zu grünen und sich zu verjüngern, als wenn es ein junger Baum wäre. Der Erfinder dieses Kunststücks ist Herr Joachim Nicolaus Tonnenbinder, welcher dasselbe vielmals glücklich practiciret hat. Wiewohl es nicht sowohl an Kirschen und Pflaumen, als Aepfel- und Birnbäumen angehet. Diejenigen Gewächse aber, welche einen harzigten Saft haben, als Mandeln, Apricosen ꝛc. nehmen dieses Mittel gar nicht an. Es muß aber, wenn es glücklich gerathen soll, gegen Abend geschehen, damit die gleich darauf folgende Tageshitze nicht dem Safte hinderlich sey.

Das fünfte General-Mittel, einem Baum zu helfen, könnte dieses seyn, wenn die Bäume gar zu sehr ins Holz wachsen, und keine Früchte tragen wollen, alsdenn kann man den ganzen Baum beschneiden, so stark, als wenn er allererst eingesetzet wäre, damit alle Zweige aufs neue wieder ausschlagen, und also mehr Früchte bringen, und nicht so sehr in das Holz auswachsen.

Einige alte Bäume tragen auch sauer unangehmes und herbes Obst, denenselben kann man solcher gestalt zu helfen suchen, daß man im April oder Maymonat, bey zunehmenden Monden, an der Wurzel ein Loch in den Stamm bohre, bis in die Mitten auf das Mark, solches Loch fünf Wochen offen stehen lasse, damit aller untüchtiger und herber Saft heraus fliesse. An einigen Orten machen sie solcher Löcher 2. oder 3. findet sich aber, daß ein Baum allezeit Wurmstichig Obst träget, kann man in ein solches Loch ein wenig von gestossenen Mirabolan mit Kreite vermischet füllen, hernachmals das Loch mit einem Hagedornen Keil, oder Pflock wieder zuschlagen. Daraus wird zweyerley Nutzen zu hoffen seyn, erstlich, daß das Obst keine Würmer habe, und dann auch zum andern, daß dasselbe am Holz feste sitze, und vor der Zeitigung nicht abfalle. Wenn sichs anläßt, als wenn das Loch wollte zuwachsen, so verschmieret man es mit Baum-Salbe, und bindet etwas Mooß darüber, oder kalte Tücher, so wird es desto eher heil,

und

und der Baum bekommt keinen Brand, oder zufälligen Schaden.

Es kann auch sowohl die Hitze, als Kälte. denen Bäumen Schaden bringen. Wenn die Hitze die Bäume beschädiget, kann man solches erkennen, wenn nach einer trockenen Zeit die Blätter anfangen welck nieder zu hengen, woraus zu spühren, daß die Wurzel matt und ganz Kraft-loß sey. Solchen vorzukommen, pfleget man erstlich, wenn die Bäume noch jung sind, die Wurzel Abends zu begiessen, jedoch nicht alle Abend, sondern um den andern oder dritten Tag, nachdem die Hitze heftig ist.

Wenn dennoch diesem ungeachtet sie sich noch nicht erholen wollen, kann man die Erde umgraben, etwas locker machen, von allem Grase reinigen, hernach selbige mit gebrauchter Asche, davon Lauge gemacht worden ist, beschütten, denn selbiges ist eine gewisse Artzeney wider die übermäßige Hitze, jedoch muß selbige Asche, wenn sie irgends trocken worden, mit Wasser angefeuchtet und benetzet werden. Hierauf wirft man wieder auf gedachte Asche etwas Erde, wodurch denn geschicht, daß die versenckte Asche keine Hitze an die Wurzel kommen läßt, sondern vielmehr eine mäßige Kühlung und Feuchtigkeit derselben mittheilet. Einige brauchen auch dieses Mittel, daß sie aus morastigen sumpffigen Oertern einige Soden ausstechen, dieselbige um die Wurzel und Stamm, in Gestalt eines Ber-

ges herumsetzen, nachmals, wenn die Hunds-Tage vorbey sind, und es beginnet kühl und lüftig zu werden, nehmen sie solche wieder hinweg, hacken die Erde um die Wurzel auf, damit sie frischen Saft und Nahrung bekomme, wodurch denn dem Baum ziemlich geholfen wird.

Es dienet zu diesem Zweck, wenn das obige nicht sollte zulänglich seyn, auch die Brand-Salbe, womit der Baum von der Krone an, bis unten zu der Wurzel beschmieret wird, oder man kann auch die obersten Zweige derselben bestreichen. Die Präparirung solcher Brand-Salbe ist folgende: Man nimmt ein halb Pfund Leinöhl, ein halb Pfund Honig, ein halb Pfund Haußwurzel-Saft, ein halb Pfund Wallwurz-Saft, ein viertel Pfund reinen Kuhmist. Dieses wohl unter einander gemischet, giebet die Brand-Salbe, womit sowohl große als kleine Bäume können bestrichen und vor der Hitze verwahret werden.

Wenn aber durch die Hitze die Bäume allbereit beschädiget seyn, beschneidet oder behauet man die Bäume bis aufs Leben, darauf beschmieret man noch eine halbe Elle weiter als abgeschnitten, oder abgehauen ist, mit einer gewissen Baum-Salbe, welche auf folgende Weise zubereitet wird: Erstlich nimmt man ein Pfund von unreinen Baumöhl, ein halb Pfund Terpentin, ein halb Pfund Haußwurzel, ingleichen auch etwas Kühmist, selbiges vermischet man unter einander, läßt es nach-

gehends ein wenig kochen, doch so, daß es nicht aufsiedet, und wenn es kalt worden, bestreichet man die verbrannten Bäume damit, wodurch denn nicht allein das annoch befindliche verderbte Holz verzehret, sondern auch der frische Saft treflich in die Aeste getrieben wird. Und sind oftmals hievon die Bäume im nachfolgenden Früh-Jahr, oder doch zum wenigstens das andere oder dritte Jahr darauf dergestalt frisch wieder aufgewachsen, als wenn solche von neuen gepfropfet wären.

Gegen die Kälte müssen sonderlich die neuen Ausschößlinge, welche noch subtil und zart, vornemlich aber die weichlichen Bäume, als Apricosen, Pfirschen in acht genommen werden. Es pfleget insgemein hierzu das Stroh gebraucht zu werden, welches um die Bäume gebunden, oder herum gesetzet wird, um dieselbe vor den harten rauhen Winden zu verwahren. Allein solches ist oftmals den Bäumen schädlich. Denn wenn ein langer Regen einfällt und das Stroh durch und durch naß wird, kann daraus eine Faulung entstehen, daß entweder die Wurzel, oder die Rinde an dem Stamm angehe. Zudem geschicht es auch zuweilen, daß, wenn die Rinde den Winter durch unter dem Stroh zärtlich und weich worden, und der Luft nicht mehr gewohnet ist, dieselbe hernach, wenn sie wieder eröffnet wird, den Brand oder Krätze bekommen und schadhaft werden. Wer nun hierüber Präcaution gebrauchen will, kann sich folgender Salbe be-

dienen: Man nehme ohngefehr zwey Theile weissen und gelinden Leimen, ein Theil Pferde- oder zu Birn-Bäumen Schweine-Mist, den vierten Theil Honig, wie auch Baum- oder Leinöl, ein wenig gebrauchte Asche. Dieses alles rühre man wohl durch einander, beschmiere damit die Stämme, alsdenn wird die Verbindung mit dem Stroh ihnen nicht schaden, auch die scharfe Winter-Luft, und hernach folgende Sommer-Hitze den Bäumen keinen Nachth il bringen. Denn diese Baum-Salbe macht nicht allein, daß der Saft wohl in die Wurzel trete, sondern auch daß die Rinden gesund, fest und grüne bleiben.

Es kann sich auch begeben, daß die Wurzeln, welche im sandigten und leichten Grunde stehen, von dem zufliessenden Schnee-Wasser verkältet und verfehret werden, wodurch denn die Bäume brandicht zu werden, oder zu vertrocknen pflegen. Dagegen kann man, wenn die Bäume groß seyn, dieses gebrauchen, daß man die Wurzel umgrabe, und wenn es Aepfel-Bäume sind, guten verfaulten Pferde-Mist, bey Birnbäumen aber Schweine-Mist lege, solches mit Erde zudecke, und denn hernachmals den Boden mit Pferde-Mist, oder Heu von oben belege. Der Pferde-Mist muß aber gegen den Frühling wieder abgenommen werden. Sollte aber etwan die Wurzel vom überflüßigen Wasser verfaulen, kann man ein oder zwey Löcher, so tiefer als die Wurzel seyn, ausgraben, damit sich solcher gestalt das Was-

fer abziehe, und der Baum seinen Wachsthum wieder bekomme. Man kann auch eine Elle weit um den Stamm gebrauchte Asche schütten, welche dem Wasser wehret, daß es nicht so sehr die Erde von den Wurzeln ablöse. Welche Asche aber im Mayo wieder abgenommen, und die Erde etwas los gemacht werden muß, damit dieselbe wieder Luft bekomme.

Wenn ein Baum von der Kälte allebereit Schaden bekommen, ist darauf zu sehen, wie man erstlich erkenne, wie weit er beschädiget und erfroren sey; (2) Daß man dem Schaden zu helfen wisse. Das erstere wird folgender gestalt erkennet: Nimm einen von den grösten Aesten, welche in der obersten Krone, oder gegen der Sonnen Aufgang seyn, haue denselben von dem Stamm ab, und bringe ihn in eine warme Stube: Am vierten Tage, wenn er daselbst gelegen, beschneide das Holz bis an den Kern an drey oder vier Oertern: Findest du alsdann nichts grünes, sondern alles entweder ganz schwarz, oder mit schwarzen Ringeln untersetzet, so ist es ein Zeichen, daß die Zweige ganz und gar erfroren. Siehest du aber, daß die Aeste noch an einem Orte grün bleiben, so ist daraus abzunehmen, daß noch nicht alles verdorben sey. Wenn nun daß erste ist, daß nämlich alle Zweige erfroren, so haue, oder schneide nur alle Aeste im Februario, ehe der Saft recht in den Baum tritt, von dem Stamme ab, alsdann wird derselbe neue Zweige ausstossen, wieder Früchte tragen,

und sich gut halten. Bleiben aber solche Aeste daran sitzen, so theilet sich die Fäulung in die untersten Theile des Baums allgemählig aus, der noch zurück gebliebene Saft kann sich nirgends heraus geben, und also veraehet und verdorret der Baum im Grunde. Findest du aber das letzte, daß nämlich nur die äußersten Zweige erfroren sind, so schneide nur die Enden der Zweige, so weit sich ungefehr der Frost erstrecket, ab, und nachmals im Frühlinge, sobald die Erde vom Frost befreyet, so behacke die Erde, und verwahre den Baum vor dem Brande, wie oben gezeiget worden.

Viele gebrauchen sich auch des Mittels, daß sie im Frühjahr, sobald sie in die Erde kommen können, die Bäume aufgraben, und die Wurzel blos stehen lassen, woraus dieser Nutzen vermuthet wird, daß die Blüthe nicht so früh hervor komme, und nachgehends, wenn Nachtfröste folgen, erfriere und verderbe. Andere thun dieses Aufräumen im October, oder November, und vermeynen dadurch, daß die Wurzeln, welche den Winter über blos gelassen, von Regen, Schlacken und Schnee benetzet werden, zu desto mehrer Fruchtbarkeit und Wachsthum kommen, auch die Erde von der Luft und Sonne desto mehr erweichet und schmeidig gemacht werde. Wie es denn auch die Erfahrung oft bezeuget, daß ein solches Mittel nicht undienlich befunden werden.

Weil nun zu den Gebrechen der Bäume eine Baumsalbe erfordert wird, welche

sam als ein Heilpflaster ist, womit ihre Schäden geheilet werden, um deßwillen auch davon unterschiedliche mal Meldung gethan worden, so wollen wir, wie deren Zubereitung geschehe, auch allhier zeigen. Und weil dieselbe auf unterschiedliche Art gemacht wird, so ist eine von den besten Compositionen diese, welche auch wenig kostet; Nimm zwey Theile reinen Kuhmist, einen Theil Leim, oder Thon, ein Theil Reh- oder Bockshaare, zerhacke dieses letztere sehr klein, feuchte dieses alles an mit Mistpfütze, rühre es mit einem Holz wohl durch einander, daß gleichsam ein Teig daraus wird; nimm ferner pulverisirten, oder klein zerstossenen Schwefel, mische selbigen unter obige Species, und brauche sodann diese Salbe zu den schadhaften Bäumen und Wurzeln, so wirst du befinden, daß dieselbe eben eine solche Wirkung habe, als das beste Baumwachs, wie solches zum öfftern probiret worden. Sonderlich dienet die Salbe zu jungen Bäumen wider den Brand, große Hitze und Kälte. Wem diese Art nicht anstehet, kann sich der folgenden bedienen:

Nimm Wachs (viel oder wenig, nachdem du viel Salbe haben willst.)
Frische ungesalzene Butter.
Hirsch oder Schaaftalg.
Schmalz von einem geschnittenen Eberschweine.
Eines so viel als das andere.
Honig.

Wal-

Walwurzsaft.
Hirschwurzsaft.
Halb so viel als das vorige.
Etwas Baumöl.
Terpentin.

Dieses alles wird in einen Tiegel gethan, auf einem gelinden Feuer gesotten, mit einem Hölzlein wohl durch einander gerühret, und durch ein haaren Tuch gedruckt. Wenn es kalt worden, kann man es in einer Schweineblase zum Gebrauch verwahren. Noch eine andere Composition kann folgende seyn:

Nimm:

Wachs.
Hartz.
Terpentin.
Mastix.
Baumöl.
Honig.

Mische darunter ein wenig Schweffel, setze diese Sachen über ein gelindes Kohlfeuer, laß es darüber zergehen, und rühre es wohl durcheinander.

Der Schweffel dienet zwar nicht eigentlich und nothwendig zu dem Baumwachs, aber er wird deßwegen dazu gebrauchet, damit die Bienen das Wachs nicht vertragen, weil ihnen der Schweffel sehr zuwider ist. Oder verfahre also:

Nimm;

Ungesalzene Butter.
Terpentin.
Wachs.

Eins so viel als des andern, schmelze solches in einem Tiegel, mische es wohl durch einander, und lasse es kalt werden.

Absonderlich aber ist zuweilen nöthig zu denen Pfropfreisern, welche man über Land verschicken will, ein Wachs zu haben, womit solche zu conserviren sind. Hiezu dienet folgendes:

Nimm:

Etwas Baumöl.
Honig.
Leim.

Menge solches unter einander, und in solche Massam stecke die Propfreiser bis zur Helfte, alsdenn werden sie ihre Feuchtigkeit lange behalten, und in weit entlegene Oerter ohne Schaden können verschicket werden. Oder, wer eine simplere Weise haben will, der nehme so ein groß Tüchlein oder Papier, als die Reiser Raum einnehmen, solches beschmiere mit Honig, und verwahre die Reiser darinnen; das Tuch selber aber lege er in truckenen Sand oder Mooß, in eine Schachtel, und schicke sie also weg. Denn bey dem Baumöl hat man angemerket, daß es zuweilen die Poros der Reiser verstopfet, also daß sie hernach den Saft nicht annehmen, noch bekommen wollen.

Fünftes Kapitel.

Von Weinstöcken.

Es wird dieser Orten der Wein nicht in solcher Menge gezeuget, als an denenselbigen, wo man ganze Weinberge pflanzet, und aus dem Weinbau eine rechte Profeßion machet; doch aber dienet es nicht zu geringer Auszierung eines Gartens, wenn man auch einen guten Weinstock an die Mauren setzen, und dessen Früchte zur Belustigung aufweisen kann. Gleichwie auch die ausländischen Arten von Früchten, als Citronen, Pomeranzen, dieser Orten erzogen werden um nur die Curiosität zu vergnügen, nicht aber eben eine Menge Früchte zu tragen: also kann auch der Weinstock wohl seinen Platz unter unsern Gewächsen finden, ob man gleich aus demselben keinen Wein presset.

Den Wein zu erziehen, hat man zweyerley Mittel; Erstlich daß man nur bloß einen Ranken oder Rebe von dem Stock abschneidet, und solchen in die Erde leget; fürs andere, daß man die Reben oder Ranken vorher mit Erde bedecket, damit sie erst Wurzel schlagen, hernach dieselbe von ihrem Hauptstamm abschneidet. Die erste Art ist zwar langsamer und kommen dergleichen Stöcke zwey Jahr

später zum Fruchttragen; allein sie bringen durch ihre Güte solche Langsamkeit wieder ein, immaßen es viel bessere Stöcke giebt, als die, so von dem Einlegen erzeuget seyn. Wer nun die erste Manier sich gefallen läst, der schneidet eine Rebe, etwann vier Augen lang, macht eine runde breite Grube, leget in dieselbe der vorgemeldten Reben drey in Gestalt eines Kleeblats hinein, dergestalt, daß das oberste Gelenk oder Knotten nur heraus siehet. Endlich stößt man mit einem Holz die Erde dicht umher zu, beschüttet sie auch wohl gar mit guter Erde ganz oben her, dergestalt, daß nichts von dem Reben heraus siehet, damit die Luft und Sonne sie nicht berühre, da sie denn hernach, wenn sie austreiben, schon durch die Erde herdurch wachsen können. Hierzu soll man die Zeit erwählen im Frühlinge, gleich nach dem vollen Mond, im Anfange des Martii in einem lüftigen Zeichen. Die andere Art ist leicht zu practiciren. Man nimmt nämlich einen Ast, oder Ranken von dem Weinstock, leget denselben etwan drey Klafter lang in gute lockere Erde, und läst ihn so lang liegen, bis er Wurzel geschlagen; Wenn solches geschehen, wird das Stück, so Wurzel gefasset, von dem Hauptstamm abgeschnitten, und wieder an einen neuen Ort versetzet.

Es erfordert der Weinstock einen Ort, der die volle Sonne habe, und ist deßwegen gut, ihn an eine Mauer oder Wand zu setzen, so gegen Mittag, und etwas gegen Morgen gele-

gelegen, denn sonsten bringet er nichts als saure unzeitige Trauben, woran Mühe und Kosten ganz vergebens sind. Der Boden muß nicht leimicht und hart seyn, weil sich sonst die Wurzel nicht ausbreiten, noch gnugsam Saft ziehen kann: Der steinigte Grund taugt aus eben dieser Ursache nicht, und der morastige saure Boden trägt niemals gute süße Trauben oder gar keine Früchte. Und ist demnach das Erdreich das beste, welches mürbe, geschlacht, sandig, und mit kleinen Grießsteinlein vermenget ist, die Erde muß auch nicht zu naß, sondern trocken seyn.

Findet sich nun dergleichen Erde nicht, hat man darauf zu denken, wie der Boden verbessert, das Untüchtige hinweg genommen, und ein guter Grund an dessen Stelle gebracht werde. Dieses zu verrichten, kann man also verfahren: An dem Ort, wo man Wein anlegen will, macht man eine tieffe und weite Grube, damit alles untüchtige Erdreich heraus, und die Steine an die Seite gebracht werden. Solche Grube füllet man hernach wieder aus mit alten verfaulten Mist und Erde, so von den Strassen und aus den Thoren genommen, auch die aus einem Teiche heraus gebracht wird, Grießsand von alten Gemauer und kleinen Steinlein, mischet solches wohl unter einander, und setzet die Weinreben hinein. Die Distanz, wie weit ein Stock von einander stehen soll, ist etwan zehen Schuh weit. Er soll nicht tief eingesetzet werden, sonderlich an solchen

chen Orten, wo es wässerig und sumpfig ist, sonsten aber wird er ordinair zwey Schuh tief in die Erde geleget.

Es ist ein sorgfältiger Unterscheid zu machen unter der Situation des Orts, wo man die Weinstöcke hinsetzen will, damit dazu der rechte und bequemste Ort erwählet, und die Trauben dahin gesetzet werden, wo sie sich am besten schicken; Diesem nach können an den niedrigen kalten Orten, wo die Sonne nicht gar stark scheinet, am besten gesetzet werden diejenigen Trauben, so harter Natur sind, und die Kälte besser vertragen können. Derglei-chen Gattung sind die grünen Wassertrauben, die weissen Herbsttrauben, die sich bis in den späten Herbst halten, und wenn schon kein guter Sommer vor den Wein ist, dennoch im Herbste annoch zeitigen können; Hieher gehören auch die kleinen blauen Muscateller und blauen Ulmertrauben, welche ebenfalls harter Natur sind, und nicht so gar warme Oerter erfodern. An hohen und warmen Plätzen aber, wo der volle Sonnenschein sie erwärmen kann, soll man setzen die gelbe Sarphaginer, die gelbe Muscateller, die Fleischfärbige süße, die grüne frühzeitige, die silbertraube, die Elbinger und dergleichen zarte Arten mehr. Absonderlich auch soll vor diese letztere nichts anders von Bäumen, oder andern Heckenwerk, so ihnen den Sonnenschein benehmen kann, gesetzet werden, weil sie sonsten ihre Süße und Reife nicht erlangen werden.

Wenn man nun das erste Jahr den Weinstock gesetzet hat, muß man ihn also fort wachsen lassen, und in solchem ersten Jahre nichts beschneiden, sondern, wenn das andere Jahr heran kommt, kann man das Beschneiden vornehmen. Die Zeit solcher Beschneidung ist im Anfange des Martii, und zwar, wenn das Land fett und stark ist, und sehr ins Holz treibet, soll die Beschneidung im letzten Viertel geschehen, wenn aber das Erdreich mager und schlecht ist, muß dieselbe im wachsenden Mond verrichtet werden. Die Art zu beschneiden bestehet darinnen, daß das erste Jahr, wenn der Stock beschnitten wird, alle dasjenige Holz, so das vorige Jahr gewachsen, bis auf ein Auge hinweg genommen werde; Im andern Jahr soll man zwey Augen stehen lassen, was aber darüber ist, glatt hinweg nehmen; Im dritten Jahr schneidet man das Holz bis auf das vierte Auge weg, und alsdenn, wenn er von Einsetzlingen gezeuget ist, pfleget er zum ersten mahl seine Früchte zu tragen, ist aber der Stock von einem bloßen Reben gezeuget, kommen die Trauben nicht vor dem vierten Jahre, und alsdenn soll man ihn allemal etwas niedriger beschneiden, daß er über zwey Augen nicht behalte, damit sich nämlich der untere Stamm desto besser stärke, und desto früher zum Tragen gelange. Die folgende Jahre, nämlich das 4. und 5. wenn nun der Stock etwas stark worden ist, so kann man allemal die Reben etwas höher schneiden, und von

Jahren zu Jahren von dem jungen Holz 3. oder 4. Augen in das alte Holz wachsen lassen, und fortfahren, damit der Stock so viel Reben und Schösser bekomme, als er nöthig hat und ertragen kann. Ueberhaupt ist zu merken, daß man sich nach dem Stocke im Schneiden richten muß, wie stark oder schwach er treibet, denn wenn ein Stock gar stark und geil wächset, muß er tiefer geschnitten, und ihm mehr Holz genommen werden, als wenn er mittelmäßig wächst, zuweilen muß man auch von dem alten Holz etwas wegnehmen, nachdem es die Beschaffenheit und Art des Wachsthums erfodert. Denn je dünner ein Weinstock gehalten wird, je bessere und vollkommenere Trauben bringt er, welche auch viel eher reif werden.

Bey denenjenigen Weinstöcken, welche an den Mauren und Geländern stehen, weil solche über 4. Latten nicht aufgeführet werden, muß man den Stock nicht höher, als bis an die andere Latte schneiden, wenn auch zu viel alt Holz unten stehen bleibet, kann man solches an der Erden wegschneiden, und nur den Hauptstamm lassen. Wenn die Trauben nunmehr gewachsen sind, und an den Traubenranken verschiedene Nebenranken hervor kommen, soll man dieselbe zeitig hinweg nehmen, weil sie die Nahrung und Kräfte den Trauben entziehen; Wenn auch allzuviel Ranken über einander wachsen, daß sie einander hinderlich fallen wollen, soll man die überflüßi-

gen auch abnehmen, und dadurch den Trauben Luft machen, damit sie desto besser wachsen können. Weil auch die Reben nicht allemahl gleich wachsen, sondern zuweilen die Augen weiter von einander stehen, das Holz frech und grob ist, so müssen ihnen nicht weniger als vier Augen gelassen werden, damit nicht sonsten der Stock in gar zu viel überflüßige geile Reben ausschlage, und dadurch alle Fruchtbarkeit verhindert werde.

Nachdem die Weinstöcke verschiedener Natur und Art sind, so ist auch das Schneiden bey ihnen unterschiedlich; einige, wenn sie allzu tief geschnitten werden, wachsen in lauter Holz, und tragen keine Trauben; andere aber, wenn sie zu hoch gelassen werden, wollen auch ihre verhofte Früchte nicht bringen. Von der ersten Art sind die Silbertrauben, die Sarphaginer, die Klevener, die Gutedel und dergleichen; von der letzten Sorte aber sind die Frühtrauben, die großen blauen, die Muscateller und die Elbinger. Es ist auch darauf zu sehen, daß nach Unterschied des Jahrs der Schnitt reguliret werde, denn welche Stöcke das vorige Jahr voll getragen, dieselbe soll man nächstkommenden Frühling nicht zu hoch schneiden, sonst ist zu besorgen, daß die Reben zu sehr beschweret werden; ist aber das vorige Jahr schlecht gewesen, kann man sie etwas höher schneiden, weil so in dem Stocke mehr Kraft ist, das Holz zu unterhalten, als wenn er voll getragen hat.

Wenn ein Weinstock ganz alt worden, daß er keine Kräfte mehr, sondern geringes Holz hat, kann er gleichsam verjüngert werden, wenn man ihn ganz tief wegschneidet, und etwann nur zwey Augen läßt, alsdenn schießt er neu jung Holz aus, und bekommt gleichsam neue Kräfte. Wenn über den Trauben gar zu lang Holz stehet, soll man dasselbe wegschneiden, damit der Saft in die Trauben getrieben werde, und sie desto vollkommener reiffen; von denen Reben, so man einsenken will, daß sie in der Erde Wurzel schlagen sollen, muß nichts abgeschnitten werden.

Mit dem Anbinden muß ebenfalls sorgfältig verfahren werden, damit nicht eine Rancke über die andere gebunden werde, denn sonst wird dadurch den Trauben der Sonnenschein benommen, ihr Wachsthum und Reife verhindert, und sie also zurück gehalten. Zudem siehet es auch ganz übel und heßlich, und giebet eine ganz verworrene unförmliche Gestalt. Dannenhero sollen die Zweige ordentlich bey einander und zwar so an die Latten angeheftet werden, daß, wo die meisten Zweige heraus schiessen wollen, etwas mehr Raum und Platz gelassen werde, damit nicht eines dem andern hinderlich sey.

Damit bey Zeitigung der Trauben die Sonne desto besser durchbrechen könne, pfleget man auch wohl die Blätter und untüchtige Reben im Augusto abzunehmen. Man soll aber damit also verfahren, daß die Blätter weder zu

dicke stehen, noch auch allzu viel weggenommen werden, denn sonsten die Trauben, durch die Sonnen-Strahlen gleichsam verbrennet, und ganz schaff oder lahm gemacht werden. Bey Abschneidung der überflüßigen Zweige ist vornehmlich darauf zu sehen, daß die Reben, so Trauben tragen, von dem überflüßigen Holtze entlediget werden, damit solchergestalt der Saft in der Enge behalten, und in die Trauben befördert werde, und sie desto größer, geschmackter und vollkommener werden.

Zuweilen erfodert die Nothwendigkeit, daß die Weinstöcke um die Wurzel etwas gedünget werden, solches soll geschehen an trockenen Orten im Herbst, und zwar mit solcher Düngung, was man auf den Gassen, oder in den Thoren, wo das Vieh aus und eingehet, findet, worunter alter verfaulter Kühmist, wie auch das Abgeschabte von Hörnern, was die Kamm-Macher wegwerfen, kann gethan werden. An feuchten Orten soll solche Düngung im Frühlinge verrichtet werden, und zwar allemal im neuen Mond. Dadurch pfleget der Weinstock treflich zuzunehmen, zu vollkommener Fruchtbringung, und langer Daurung zu kommen. An solchen feuchten Orten ist der alte Kuh- und Schaafmist auch nicht undienlich. Allemal aber hat man mit Fleiß dahin zu sehen, daß der Mist nicht gleich an die Wurzel gebracht, sondern nur um dieselbe hergeleget werde, damit die Fettigkeit sich davon an die Wurzel ziehe.

Vierter Theil,
von verschiedenen bewährten
Gartenkünsten.

1. Mittel wider Maulwürfe.

Aus vielen angestellten Proben und Erfahrungen wollen wir hier die gewissesten anführen. Nämlich kurz vor der Sonnen-Auf- und Niedergang, wie auch kurz vor und nach einem fruchtbaren Regen, arbeiten sie an ihren Minen am fleißigsten. Deswegen muß man alsdann bereit seyn, aus dem Ort, da man das Erdreich sich regen siehet, den Arbeiter mit einer Spate oder Hacke behend heraus zu werfen: oder mit einem Morgenstern auf den Ort etliche starke Schläge thun, damit er betäubet oder gar getödtet werde. Den Stand nehmet also hiebey in acht, daß der Wind von dem Ort des Maulwurfs auf euch gehe, sonst ist wegen seines scharfen Geruchs die Mühe vergeblich. Neben diesem Mittel sind die bekannten Fallen zu den Maulwürfen auch nicht zu ver-

verwerfen, welche in die Gänge geleget werden: ihre Nester aber mit den Jungen zu verstören, ist die bequemste Zeit, wann im Winter die Gärten ganz mit Wasser bedecket sind, weil sie alsdann nicht tief, sondern fast oben in ihren Hügeln wohnen: ja im Frühling sehe man sich nur nach den größesten Hügeln um, und zweifle nicht, daß daselbst ein Nest voll Junge vorhanden sey: denn 14. Tage nach einem neu und frisch aufgestoßnen hohen Haufen haben sie daselbst ein Nest voll Junge. Etliche nehmen dieselben zu vertreiben Knoblauch und Zwiebeln oder Kampfer, und stecken solches in ihre Löcher, machen die Löcher fest wieder zu, daß der Geruch nicht heraus kommen kann. Einige machen kleine Küglein aus Hanf-Saamen und stecken sie in kleinen Grüblein allenthalben rings um den Garten. Andere hängen einen Maulwurf in denen Gärten auf, und glauben, daß die andern, welche an dem Orte sich aufhalten, davon vertrieben werden. Viele stecken ungelöschten Kalk, auch wohl Krebse, Bickling-Köpfe, oder Holunder-Sträuche in die Löcher, wo sie aufgeworfen haben. Aber vertreibet man sie mit dergleichen Sachen von einigen Orten weg, so nisten sie doch bald an einem andern Orte mit Schaden wieder ein, das beste ist, man tödte das Ungeziefer, verbrenne auch etliche im Garten, und lasse sie mit andern Sachen ungeirret. Man hat sonst angemerket, daß sie um die Regen-Würme

also wüten und reiten, als welche ihnen eine anmuthige Speise sind, also mit denselben man sie leicht tödten könnte.

2. Wider Erd- und Wassermäuse.

Denen Erd- und Wassermäusen stellet man nach mit Fallen, mit Dachsteinen, mit einem Wasser-Kessel, welcher der Erden gleich eingegraben, und darüber ein Stroh-Dächlein auf vier niedrigen Pfählen, zu Verhütung des Regens aufgerichtet wird. Auf das Wasser streuet so viel Spreu oder Kaff, daß es bedecket werde; Vom Obertheil des Dachs hänget herab einige Speise, oder eine Handvoll Haberähren, doch also, daß sie das Wasser nicht berühren. Etliche nehmen in den Hunds-Tagen Schirling Saamen, Niesewurz und Gerstenmehl, mischen es durch einander, und stecken es in ihre Löcher, oder mischen Honig darunter und machen einen Teig. Einige füllen ein Katzen Fell mit Stroh aus, stellen es aufrecht auf die Füsse, bestreichen diese gemachte Katze mit ihrem eigenen Fette: so sollen die Mäuse, beydes durch das Ansehen, und durch den Geruch erschrecket, davon fliehen.

3. Wider die Raupen.

Nimm Wermuth und Knoblauch, und besprenge die Gewächse damit. Oder nimm geseilt Horn, wirfs auf Kohlen, und räuchre oft

dem Winde nach damit, durch den Garten. Das beste Mittel ist das Abraupen.

4. Wider Ameisen.

Ueberstreuet die Nester mit Asche, Ofen-Ruß, Gerber-Loh und Eichner Sägespreu. Oder wo es angeht, verbrühe man sie 3. oder 4. mal mit brühheißen Wasser, worinn Wolfsmilch und Dosten gekocht ist. Wenn man einen Schafskopf dahin leget, wo sie sich aufhalten, so versammlen sie sich häufig darein, und kann der Knochen von neuen so oft hingelegt werden, bis sie alle vertilget sind.

5. Wider Erd-Flöh.

Tauche einen Pinsel in Eßig, Senf und Steinöl, oder in lebendigen Kalk, und besprenge damit im Garten.

Die Oerlinge werden durch aufgesteckte Horn-Klauen von Ochsen und Schweinen gefangen, darein sie sich in der Nacht verkriechen, und des Morgens gar früh geschwind ertödtet werden können.

Regenwürmer, Schnecken und dergleichen kriechend Ungeziefer wird durch Sprengung des Wassers darein Salpeter zergangen, vertrieben.

6. Die weisse Blumen gar leichtlich in rothe zu verwandlen.

Nimm der fettesten Erde so viel du willt, trockne sie wohl an der Sonne, bis sie zu dün-

dünnesten Staub könne zerrieben werden, darnach thue sie in ein Geschirr, und pflanze darein ein und anderes Gewächs, das weisse Blumen trägt, doch must du dich wohl fürsehen, daß du die Erde mit keinem andern, als folgenden Wassern begiessest. Wann du demnach aus weissen Blumen gerne rothe haben wolltest, so nimm so viel Bresil-Späne, als du meinest, daß du genug habest, lasse sie in Wasser bis zum dritten oder vierten Theil einsieden, so wirst du alsdann ein rothes Wasser überkommen, damit befeuchte allgemächlich die Erde des Tages zweymal, nemlich des Morgens und Abends. Damit mußt du aber so lang anhalten, bis das Pflänzlein anfängt zu wachsen, nemlich 15. oder 20. Tage nach einander. Doch mußt du dich hüten, daß du das Gewächs des Nachts nicht unter dem freyen Himmel stehen lassest, wegen des Thaues welches es gar leichtlich an sich ziehet.

7. Wie durch eine leichte, nicht sowohl Kunst als Mühe könne zuweg gebracht werden, daß eine Beihel-Pflanze alle Farben aller andern Pflanzen an sich habe.

Thue allerley Saamen von allerhand Pflanzen, so viel du haben kannst, untereinander in ein zartes Röhrlein oder abgenütztes Büchlein, und vertraue es der besten, wohlgebauten und gedüngten Erde, wie insgemein gebräuchlich; so wirst du alsdann erlangen, was du verlangest.

8. Zu verschaffen, daß aus einem in die Erde geworfnen Saammen eine Pflanze (nämlich Salat, Bohnen, Gurken ꝛc.) in wenig Stunden dermassen hervor kommen, daß mans nutzen und essen kann.

Nimm eine schwarze Erde, die ziemlich fett seye, fülle damit einen ziemlich großen und weiten Scherben, in der Höhe beyläuftig eines Daumens. Nimm hernach Salatsaamen, oder sonst einen andern Saamen eines Gewächses, das dir beliebet, und zwar so viel, als du meinest, daß zu des Geschirres Weitläuftigkeit genug seye; solchen Saamen weiche 24. Stunden in Brandwein, oder den allerstärkesten Eßig, den du haben kannst. Nimm darnach denselben wieder heraus, und streue ihn in besagte Erde. In einer Stunde wird der Salat herfür kommen; allgemählich, aber doch merklich, wachsen, und in vier Stunden zu einer solchen Vollkommenheit gelangen, daß er kann ausgerissen, gewaschen und zum Essen zubereitet werden. Und dieses kann sowohl zu Sommers- als Winters-Zeit practiciret werden.

9. Zu machen, daß die Rosen vor ihrer gewöhnlichen Zeit, nämlich im Frühling oder Winter hervor kommen.

Wann du frühzeitige Rosen haben willst, so grabe die Erde zweyer Händ breit rund

um die Wurzel aus, und besprenge sie des Morgens und Abends mit warmem Wasser.

Eine andere Art und Weise theilet Johann Baptista Porta mit, welcher also schreibet: In dem Weinmonat vermische das wohl geläuterte Erdreich mit ungelöschtem Kalch und Mist, halte sie in einem irdenen Geschirr, und begiesse sie des Tages zweymal mit warmen Wasser, trage sie auch, wann der Wind stark wehet, oder wann es gar zu viel regnet, unter ein Obdach. Wann aber der Frost und Kälte vergangen, und sich wieder eine sanfte Luft ereignet, so setze sie bey heiterm Himmel wieder an die Sonne, fängt dann zur Frühlingszeit der Knopf an zu wachsen, so sprenge laulichtes Wasser darauf, und befeuchte das Erdreich wenig und oft. Also wird die Blume, so sonst die letzte ist, unter den ersten befördert werden. Wann die Rose mitten im Sommer alle Tage zweymal befeuchtet wird, so hält Democritus davor, sie werde im Jänner in lieblichster Anmüthigkeit zu sehen seyn.

10. Fünferley Rosen auf einem Stock zu haben.

Thu ihm also, um die Zeit, wenn die Körnlein herauswachsen, und knöpfen sollen, so bohre mit einer Ahle unter sich in den Stamm, unter den Knöpflein bis an den Kern, und senke gesottene Presilgen mit einer Feder zum Loch hinein. In einen andern Stamm

thu:

thue grüne Farbe: in den dritten gelbe, und in den vierten schwarze Dinten, und in den fünften blaue Farbe, und verstreich dieselbe Löchlein.

11. Ein ganzes Jahr frische und schöne Rosen zu erhalten.

Nimm Wein und Salz, so viel genug ist, gieß es in einem Hafen, fülle selbigen hernach mit Rosen, welche du aufheben willst, (du mußt aber Rosenknöpfe darzu erkiesen) decke ihn fleißig zu, und stelle ihn in einen Keller. Wann du nun solche Rosen gebrauchen willt, so thue sie aus dem Hafen, stelle sie an die Sonne, oder vor den Offen, daß sie sich ausbreiten. Du wirst alsdann dermassen schöne und wohlriechende Rosen haben, als ob sie erst frisch wären abgebrochen worden. Andere erhalten die Rosen frisch, indem sie solche in Oeltrüsen eintauchen, daß die Feuchtigkeit darauf stehet.

Wann die Rosen bald ausgekrochen sind, so schneide sie zu Abend mit einem Messer ab, du mußt die Rosen mit den Händen nicht anrühren, laß sie dieselbe Nacht unter dem Himmel liegen, thue sie darnach am Morgen in ein verglasurt Geschirr, vermache es gar wohl, und vergrabe es in trocknen Sand.

Wann die Rosen auskriechen wollen so nimm ein Rohr, das noch in der Erde stehet, schneide ein wenig auf, also, daß du die Ro-

sen

sen hinein bringen magst, darnach mache es wohl wiederum zu, und laß es also stehen. Wenn du sie haben willt, so schneide das Rohr ab, thue die Rosen ins Wasser, so werden sie schön, wie im May.

12. Eine rothe Rose alsbald weiß zu machen.

Zünde Schweffel an, halte eine Rosen darüber, so wird sie ganz weis, dann der Schwefel die Tugend hat, eine Farb in die andere zu verwandeln, also kann man einen grauen Bart mit Schwefelbalsam gelb machen.

13. Rosen und Negelein mit Gold zu färben.

Reibe Sal armoniacum auf einem Stein mit Eßig und wenig Candelzucker, und behalt es. Darnach nimm die Rosen oder Grasnägelein, hefte oder klebe sittlich die Blätlein mit rothem Wachs auf einen Tisch oder Papier, also daß sie steif und ausgespreitzet stehen, mahle mit obgemeldtem geriebenen Sal armoniac. darauf was du willst, laß es trocken werden, darnach leg darauf Gold oder Silberblätlein, und druck es leichtlich mit Baumwolle darauf, so bleibt das Gold auf dem gemahlten kleben, und fället das übrige, darunten nicht gemahlet ist, herab.

14. Ro-

14. Rosen oder Negelein mit mancherley Farben gar bald zu machen.

Nimm gute feiste Erde, so viel du wilt, dörre sie an der Sonnen, so lange bis sie gar dürre, und zu Aschen wird, thue sie in ein Geschirr, setze oder pflanze ein Schoß von weisen Rosen, oder Negelein darein, und begüße den Grund mit nachfolgenden Wassern. Willt du weisse Blumen roth haben, so nimm Presilgenspähne, koche sie in Wasser, biß der dritte oder vierte Theil einsiedet, und begüsse den Grund allgemach mit diesem Wasser Abends und Morgens, so lange bis das Schooß anfängt zu wachsen, welches ungefehr in 15. oder 20. Tagen geschieht, willt du sie grün haben, so nimm für die Presilgen wohlzeitige Kreutzbeerlein, oder unzeitige, willt du sie gelb haben; willt du sie schwarz haben, so nimm Galläpfel, und Vitriol, du sollst aber Fleiß ankehren, daß du sie die Nacht nicht unter dem blossen Himmel stehen lässest, von wegen des Thaues, und am Tage des Regens, sonst fehlet die Kunst.

Du sollst auch wissen, daß die Blumen durchaus mit der Farbe, damit du sie weisfest, nicht gefärbet werden, sondern behalten zum Theil ihre natürliche Farbe, zum Theil nehmen sie die fremden an, daß sie von derselben hin und wieder gesprenget werden, als ob sie zwo Farben hätten.

Willt

Wilst du sie aber mit dreyen Farben haben, so begieß den Grund des Morgens auf einer Seiten, mit einer Farbe, auf der andern Seiten mit einer andern, und des Nachts verwechsele die Farben, also, daß des Morgens und Abends jene Seite des Grundes mit zwo Farben begossen werde, aber doch allemal eines um das andere, so werden die Blumen dreyerley Farben bekommen, und wenn du von diesen andere Schosse pflanzest, so werden sie gleiche gefärbte Blumen tragen.

15. Daß die Lilienzwiebeln zu jeder Zeit des Jahrs Blumen tragen.

Nimm ihre Zwiebeln, oder Würzeln, und setze etliche 12. Finger tief, die andere acht, und etliche vier Finger tief, so wirst du des Jahrs oft Lilien haben, man mag es auch mit andern Blumen also machen.

16. Frische Lilien durchs ganze Jahr zu erhalten.

Etliche erhalten die Lilien durchs ganze Jahr frisch und schön auf solche Weise: Man nimmt sie, wann sie noch nicht offen sind, sammt ihren Aestlein ab, leget sie in irrdene unglasurte Häfen, setzet sie also wohl zugedeckt beyseit, da sie dann also ein ganzes Jahr durch frisch bleiben. Will man sie aber eher gebrauchen, so setze man sie an die Sonne, worvon sie erwärmet, sich bald eröfnen werden.

17. Braunrothe Lilien zu machen.

Nimm die Stengel von den Lilien, wenn sie blühen, binde ihrer 10. oder 12. zusammen, hänge sie in den Rauch, so gewinnen sie kleine Würzlein wie Zwiebeln.

Wenn die Pflanzzeit kömmt, so lege sie in die rothe Weinhefen, laß sie darinn liegen, bis sie dich dünken roth genug zu seyn, darnach setze sie ins Erdreich, und schütte zu einem jeden ein Theil der Hefen, so werden sie Purpur-Farbe.

Man kann auch Lilien von Farben sonst machen, wie man sie haben will, wenn man Zinober, zwischen ihre Zwiebeln thut, so werden sie roth, oder Grünspan, so werden sie grün, und so fort.

18. Bohnen oder Erbsen in einer Stund wachsend zu machen.

Lege sie zuvor in heisses Oel, bis sie neun Tag darinnen liegen, dörre sie darnach, und wann du diese Kunst beweisen willst, so stecke die Bohnen oder Erbsen in die Erden, und komme in einer Stund wider dahin, so wirst du sehen, daß sie heraus gewachsen sind.

19. Peterfilgen in einem Tag wachsen zu machen.

Nimm den Saamen, lege ihn sechs Tage zuvor in Wein, daß er darinnen weiche; und

wann

wann vier Wochen um sind, so nimm den Saamen, und lege frische Rosen auf die Erden, vier quer Finger hoch, alsdann säe den Saamen hinein, und decke ein naß Tuch darüber, und heitze demnach die Stuben warm ein, so wird sie in wenig Stunden wachsen. Oder säe Petersiliensaamen, zuvor einen Tag in starken Brandwein geweichet.

20. Petersilgen in vier Stunden wachsend zu machen.

Nimm den Saamen, lege ihn in süße Milch zu weichen, und auf die Stätte, da du den Saamen säen wilst, sollst du ungelöschten Kalk legen, klein gerieben, daß sollst du dreymal thun, und den Saamen aus der Milch nehmen, und darüber streuen, und auf dem Kalk Erde, und zuletzt Wasser darüber sprengen, so wird der Petersilge herfür kriechen, ehe dann vier Stunden verlauffen mögen.

21. Weiße Negelein Himmelblau zu machen.

Nimm Wegwartkrautstengeln bis auf die Wurzel, doch solle derselbe Stengel ziemlich dicke seyn, und spalte ihn darnach in der Mitten auf, und stecke die Negelein, von der Wurzel abgerissen, hinein, und binde es mit einem Strohhalm oder Rüthlein zusammen, vergrabe es in ein Erdreich, welches mit fau-

len Mist wohl vermischet sey, und begeuß zu seiner Zeit, so sollen blaue Negelein daraus werden.

22. Weintrauben zu machen, daß sie das ganze Jahr durch dauren.

Nimm frischen Laimen, da kein Sand innen ist, und rühre ihn in ein rein Wasser, tuncke die Trauben darein, so bald sie vom Stock geschnitten sind, und lege sie auf ein Bret in die Sonn, daß sie treuge werden, und lege sie in ein Fäßlein aufeinander, so viel du ihrer haben willst, mache sie fest zu, und setze sie in den Keller. Item schneide Reben ab, die voller Trauben sind, und hänge sie also hin in ein Gemach, wann du sie wilst auflegen, so lege sie zuvor in frisch Wasser, so quellen sie fein wieder auf, und werden fein dick, und schmecken wohl. Item, wann es schön und trocken Wetter ist, so schneide die Trauben ab, thue die faulen Beer hinweg, stoße die Stiel in zerlassen Pech ein wenig, darnach lege sie zwey Tag an die Sonne, lege sie hernach in Spreu, daß sie einander nicht anrühren, so bleiben sie den ganzen Winter frisch.

23. Daß eine Traube mancherley Beer überkomme, weisse, schwarze und rothe.

Nimm zwey unterschiedliche Schnitt-Holz von zweyerley Art, und spalte dieselbige beyde

in

in der Mitten von einander, also daß die Spalten nicht durch die Augen gehen, auch nichts von dem Mark heraus komme, darnach binde von jeder Art ein Theil zu dem andern, also, daß sich die Augen recht zusammen richten, gleich als würde von zweyen ein Aug, und verbinde mit Papier und zähen Laimen die Zweige, und setze sie ein, und begieß sie über den dritten oder vierten Tag, so lang, bis sie bekleben.

24. Einen Weinberg über einen Tische, oder wo man will, zu machen.

Wann die Trauben verblühet haben, so nimm ein Geschirr voll Baumöl, stoß die Trauben drein mit dem Laube, vermache das Geschirr wohl mit einem Deckel oder Gips, ausgenommen das Löchlein, dadurch der Stamm gehet, binde es wohl an, daß es vor dem Wind sicher ist, laß es stehen, bis die Trauben wohl zeitig werden; darnach nimm es hinweg mit dem Laube und Trauben, drücke es alles wohl aus durch ein Tuch, setze es eine Weile an die Sonne. Dieses Oel in einer Lampen gebrannt, ohne Zuthun anderer Lichter, machet erscheinen einen Weingarten mit reifen Trauben, in der Stuben oder Kammer, da die Lampen innen brennet.

25. Weintrauben zu zeugen ohne Kerne.

Democritus schreibet, man soll den Zweigen, welche man setzen will, so weit sie in den

Grund der Erden kommen sollen, mit einem Gripfel das Mark heraus nehmen, und wieder mit einem nassen Papier zusammen binden, und in den Grund setzen.

26. Weintrauben frisch zu erhalten bis in den Frühling.

Grabe bey dem Rebenstock, an einen schattigten Ort, eine Grube zweyer Elenbogen tief, und wirf Sand darein, darnach stecke Weinpfähle darein, und beuge die Reben mit den Trauben fein geschicklich darein, und binde sie an die Pfähle, decke sie auch zu, daß sie nicht naß werden, und bewahre sie auch, daß sie den Grund nicht berühren.

27. Einen kranken Weinstock leichtlich zu heilen.

Einen kranken Weinstock kannst du am besten heilen, wann du Reben oder Eichenaschen mit sehr starkem Eßig vermischest, und den Stamm damit begiessest. Menschen-Harn dienet auch sehr wohl darzu, so man ihn zu den Wurzeln schüttet.

28. Hagelschlächtige Reben zu rechte zu bringen.

Die Hagelschlächtige Reben erkennet man dabey, wann die Blätter anfahen heftig roth

zu

zu werden, denen hilf also: Bohr ein Loch durch den ganzen Stamm, und schlag einen eichenen Zweck in das Loch. Etliche begießen solche Stöck mit Meerwasser. Andere schmieren diese und alle andere Stöcke, die von einem oder dem andern Werkzeug verletzet worden, mit Oel, und zu dem Leim unter einander gesotten. Etliche schütten Menschen-Harn unten zu dem Stamm und Wurzeln.

29. Einen unfruchtbaren Weinstock fruchtbar zu machen.

Wann ein Weinstock unfruchtbar ist, so zerspalte den Stamm mit einem Schnittmesser, oder mit einer Sägen, oder, welches besser ist, mit einem eichenen Keil, und thue einen Stein in den zerspaltenen Ort, daß die beyden Theile des Stammes von einander unterschieden bleiben. Giesse darauf in den Stamm einen alten Menschenharn auf die vier Maß, also daß du damit sittlich verfahrest, und den Stamm um und um damit begiessest, damit auch die zugleich begoßne Wurzeln wieder zurecht kommen. Darnach wirf einen mit Erde vermischten Mist darüber. Es müssen aber diejenigen, welche den Stein in den Stamm legen, zugleich eingraben, und was um die Wurzeln sich befindet, umkehren, und dieses alles kann am bequemlichsten im Herbst geschehen.

30. Wann der Reif den Reben schaden thut, wie ihnen zu helfen.

Wann der Reif den Reben schaden thut, und man augenscheinlich siehet, daß die Frucht hin ist, so solle man alsobald, und kurz oder nieder genug abschneiden, damit ihre inwendige Kraft erhalten werde, da sie dann nächstfolgendes Jahr Früchte bringen werden. Etliche geben vor, wann man sich eines Reifs befürchtet, so solle man die Aschen von Tamariscken, oder sonst anderm Holz, hin und wieder im Weingarten ausstreuen, dann solche Asche, wann sie sich an die Augen der Rebstöcke henket, hindert gar gewaltig, und treibet den Reif zurück. Eben solche Würkung hat der dürre Mist, wann man ihn hin und wieder in den Weinberg leget, und zwar sonderlich nach dem Wind; wann man nun siehet, daß ein Reif fällt, so zünde man den Mist an, der wird mit seinem aufgehenden Rauch den Wind zertheilen. Etliche säen die Bohnen darum in die Weingärten, weil sie davor halten, die Reifen sollen auf solche Weise keinen Schaden thuen. Welche Reben aber leichtlich von dem Reif Schaden nehmen, die soll man spat schneiden; dann wann sie langsamer ausschlagen, so blühen sie auch desto langsamer, und haben sich alsdann desto weniger vor den Reifen zu fürchten.

31. Weintrauben vor den Wespen zu erhalten.

Wer Weintrauben und andere Früchte vor Wespen will erhalten, der schlürfe Oel, gehe alsdann zu den Reben, Trauben, und andern Früchten, und blase gleichsam dieselbe an, so werden sie sich nicht mehr blicken lassen.

32. Daß kein Thier oder Gefröst den Reben schade.

Wann man die Raupen, die man in den Rosen findet, mit Oel siedet, und dann die Rebmesser damit schmieret, so kann kein Thier oder Gefrost den Reben Schaden thun; gleiche Würkung hat folgendes Mittel: Bestreiche die Rebmesser mit Böcken-Unschlit, und mit Fröschl-Blut. Oder bestreiche den Wetzstein mit Aschen und Oel, und wetze dann die Messer damit.

33. Daß die ins Erdreich geworfene Saamen nicht von den Vögeln gefressen werden.

Wann die Saamen, ehe man sie säet, kurz vorher in Haußwurz-Saft gebeitzet werden, so werden sie nicht allein von den Vögeln, Ammeissen, Feld-Mäusen, und andern Garten-Geschmeiß unverletzt bleiben, sondern es

werden auch die daraus entstandne Gewächse desto besser gerathen.

34. Einen Garten also zu besäen, daß er fruchtbar werde.

Etliche sind der Meynung, man solle weder in den Gärten noch Aeckern säen, ehe dann die Erde vom Regen recht befeuchtet worden. Welches ich nicht verwerfe, wann solche Regen zu rechter und bequemer Zeit fallen, wann sie aber (wie unterweilen zu geschehen pflegt) Spat-Regen sind, so kann man auch den Saamen einer dürren und durstigen Erden, sowohl im Garten als auf dem Feld, anvertrauen; wie man dann solches in etlichen Ländern, wo die Himmels-Beschaffenheit also geartet, zu beobachten pfleget. Dann was in eine trockne Erde geworfen wird, das wird nicht verderbet, sondern bleibet so gut, als ob mans zu Hauß verwahret hätte. Wann hernach etliche Tage nach einander starke Platz-Regen fallen, so kommt die Saat in einem Tag herfür, leidet aber von den Vögeln und Ammeissen unterdessen Schaden, wo man nicht vor der Saat deßwegen fleißige Sorge träget, und mit einem sonderbaren Mittel zu Hülfe kommet, welches ich besser unten andeuten werde.

Man muß über das Fleiß anwenden, daß derjenige Garten oder Acker, der im Sommer soll angesäet werden, zu Ende des Herbstes vor der Kälte umgehacket werde.

Daß

Daß aber der Saamen vor der schädlichen Zertrettung befreyet bleiben möge, so muß man die Gartenbettlein also formiren, daß des Ausjetters Hände den halben Theil nach der Breite leichtlich darzu kommen können, damit, wann er das Unkraut auszureissen bemühet ist, er nicht unterdessen den Saamen mit seinen Füssen zertrette.

Man muß auch hierinnen gute Vorsehung thun, daß auf die Saat eine liebliche Zeit und gute gesunde Luft erfolge. Dann bey günstigem Himmel, und bey laulichter und von der Sonne beschienener Erde, kommt der Saamen gar geschwind hervor, und schläget aus; wozu das Alter auch nicht wenig hilft. Dannenhero muß man sich hüten, daß man keine alte verbrennte, vermischte, magere, siechе oder verfälschte Saamen nehme. Wann man guten Saamen der Erden anvertrauen will, muß man sich vor sehr kalten und Nordwindigen Tagen hütten. Dann alsdann nimmt die gleichsam unfreundliche und verschlossene Erde den Saamen nicht gern an, dahingegen zu lieblicher und gemäßigt-warmer Zeit der Saamen von der Erden gar leichtlich angenommen und geheeget wird.

Etliche des Ackerbauens erfahrne Griechische Scribenten berichten, man solle die Saat bey zunehmenden Mond, nemlich vom Viertel bis zum Vollmond, vornehmen, indem nemlich selbiger unter der Erden verborgen. Andere gehen einen sicheren Weg, und wollen die allzu frü-

frühe Saat nicht vor gut halten, dannenhero sie selbige in zwey, drey und vier Zeiten abtheilen: um auf solche Weise die Ungewißheit der künftigen Zeit zu vermeiden. Diese Lehre schliesse ich mit der kurzgefaßten Erinnerung der Garten-Verständigen: wer säen will, der muß vielerley haben: Guten Saamen, bequeme Erden, guten Mist, und dienliches Wasser. Dann aus einem guten Saamen kommet gemeiniglich wieder ein guter herfür. Eine bequeme Erde wird das anvertraute aufs beste verwahren und fruchtbar machen. Ein guter Mist wird die Erde saftiger und eröfneter verschaffen, daß das Wasser besser hinein dringen möge, welches den Wurzeln solle zu statten kommen. Ein allzeit zur Hand stehendes dienliches Wasser wird alles fruchtbarlich ernehren und versorgen.

35. Zu verschaffen, daß der im Garten gepflanzte Knoblauch des stinckenden Geruchs ermangle.

Wann man den Knoblauch in die Erde leget, und hernach wieder ausgräbet, um solche Zeit, wann der Mond unter dem Horizont oder Gesicht Kreiß verborgen ist, wird er seinen garstigen Geruch ablegen, und den Athem dessen, der ihn isset, nicht anstecken. Andere vermeinen, der üble Geruch des Athems so von der Niessung des Knoblauchs entstanden, werde

de alsobald vertrieben, wann man gleich darauf eine rohe Bohne esse.

36. Daß der Gartenrettich süß werde.

Willt du gerne süssen Gartenrettig haben, so must du den Saamen zwey Tage vor der Saat in einem Meth, oder Weinbeersaft, oder gezuckertem Wasser weichen lassen, hernach wann er trucken worden, der Erden anvertrauen.

37. Daß die Würmer von den Gartenwächsen vertrieben werden.

Wann die Pflanzen und Gewächse voll Würmer sind, muß man sie mit einem ehrinen Nagel davon säubern, dann das Erz läsfet eine stäte Bitterkeit im Gewächse hinter sich, die den Würmern nicht anständig ist, als welche von süssen Sachen ihre Nahrung suchen. Aus dieser Ursache sprengen etliche eine Rindsgalle an die Wurzeln der Gewächse, wodurch die Würmer gleichfalls vertrieben werden, weil die Galle sehr bitter ist.

38. Wie die unfruchtbaren Pflanzen und Gewächse mögen fruchtbar gemachet werden.

Wenn eine Pflanze und Gewächs ganz unfruchtbar ist, so giebt Aristoteles den Rath, man soll in die zertheilte Wurzel Steinlein stecken.

39. Daß die Pflanzen und Gewächse größer werden.

Es pflegen, insgemein von der Sache zu reden, diejenigen Saamen, welche bey zunehmenden Mond gesäet werden, stärkere und ungeschmackere Pflanzen zu zeugen, im Gegentheil bringen diejenigen Saamen, welche bey abnehmenden Mond der Erden anvertrauet worden, zärtere und wohlgeschmacke Pflanzen hervor. Dannenhero die großen Früchte, Wurzeln und Kräuter, selten eines guten Geruchs und Geschmacks sind.

40. Wie man die Kräuter entweder erhalten oder verderben könne.

Alle Kräuter insgemein werden erfrischt und erhalten, wann man weissen Senf neben sie säet. Im Gegentheil werden die Kräuter verderbet, wann man Gänsemist im Salzwasser ziehen lässet, und die Kräuter damit bestreuet.

41. Frühzeitige Früchte zu erziehen.

Willt du frühzeitige Früchte überkommen, so besuchte sie oft mit warmen Wasser, setze sie an die Sonne; erwärme sie mit Tauben- und Kalmist, oder mit Kalch, sonderlich mit dem letztern die Kirschbäume, schneide auch end-

lich

lich die unnützen Aeste, und was sonst untauglich ist, nach und nach herab.

42. Was massen die ziemlich große und starke Bäume am füglichst, und bequemsten versetzet werden können.

Wann jemand einen zimlich großen Baum hat, den er entweder von Bauens, überflüssigen Schattens oder anderen erheblichen Ursachen wegen, nothwendig hinweg thun müste, jedoch solchen Baum nicht gern gar verscherzen, oder verlohren geben wolte: So soll demnach der Baum nach Beschaffenheit seiner Größe etwann vier, fünf oder mehr Schuh weit von dem Stammen tief, bey noch offenen Erdreich, umgegraben, und alle Wurzeln fein säuberlich abgehauen, darneben aber mit Pfählen und Stützen wohl versichert seyn, daß er von den Winden nicht möge umgerissen werden: Nach diesem muß man an dem Ort, dahin er soll gesetzet werden, eine Grube machen, etwas raumlicher als diejenige, daraus der Baum gehoben wird, daß er darinnen Platz haben möge. Wann nun der Frost angegangen, so begiesset zu Abend das Erdreich um die Wurzeln herum mit Wasser, daß er die Nacht über vest zusammen gefrohren und aneinander befestiget seye, alsdann sollen die Pfähle und Stützen hinweg gethan, der Baum von unten her vollkommen ausgegraben, auf eine Seiten geneiget, die Spitzwur-

zel

zel mit einem Beil abgehauen, der Grund ab r/ so viel möglich, daran gelassen werden.

Alsdann hebet man ihn aus dem Loch, sammt dem angefrohrnen Erdreich, leget ihn auf einen Schlitten oder Wagen, und führet ihn zu der bereiteten Gruben, (er mag auch, nach Beschaffenheit des Orts, von starken Männern dahin getragen werden) setzet ihn ein, wie er zuvor gestanden, füllet den übrigen Raum mit Erde und Mist aus: sonderlich ist hierzu dienstlich, wann man von außen her um die Wurzeln guten fetten Grund schüttet, und denselbigen wohl eintritt, dergestalt wird der Baum des Versetzens wenig empfinden, sondern auf folgenden Frühling herfür schießen, so daß man sehen und spühren wird, daß solches Versetzen zu seinem fernern guten Wachsthum mehr beförderlich und dienstlich als hinderlich seyn wird.

43. Den schädlichen Reif und Mehlthau von den Bäumen abzuhalten.

Willt du den instehenden und vorher gesehenen Mehlthau und Reif von denen Bäumen abhalten, so mußt du einen guten Haufen Spreuer, oder aus einem Garten oder Acker gerissene Kräuter, Staudengewächs und Dörner nehmen, und selbige an etlichen Orten verbrennen, sonderlich um diejenige Gegend, wo der Wind herkommet; auf solche Weise wird das bevorstehende Unheil aufs beste können abgewendet werden. Sollte aber

der

der Reif sich schon eingestellet haben, so könnte man den Schaden also ersetzen; verstosse die Wurzeln oder Blätter von wilden Cucumern oder Coloquinten, lege sie ins Wasser, und besprenge alsdann damit vor der Sonnen Aufgang diejenigen Bäume, welche der Reif verderbet hat. Gleiche Kraft hat die Aschen von Feigen- und Eichbäumen, wann man nämlich ein Wasser darüber giesset, und die Bäume auf gemeldte Art befeuchtet oder besprenget. Es ist auch nützlich, viel Aeste von Lorbeerbäumen hin und wieder im Garten oder auf dem Acker zu stecken und zu pflanzen, alsdann wird der Reif und Mehlthau mit seiner Schädlichkeit solche einig und allein treffen.

44. Bewährte Arzney vor einen wurmstichigen Baum.

Wann ein Baum von den Würmern Schaden leidet, soll man ihm also helfen: zerreibe Lemnische Erde, (welche insgemein terra sigillata genennet wird,) und wilden Wohlgemuth im Wasser, und beschmiere mit diesem vermischten Saft die Wurzeln, oder pflanze Meerzwiebeln umher. Wann man aber Tannenpflöcklein um den Baum schläget, so werden die Würmer ausdorren und abfallen. Säumist mit Wein vermenget, wird einen Baum auch von Würmern befreyen, wann man ihn nur oft um den Baum wirft? gleiche Kraft hat auch der Taubenmist, wann man ihn um

die entblößte Wurzeln wirft; wie auch die oft daran geschütte Ochsengalle; dann auf solche Weise wird der Baum weder zeitlich veralten, noch von Würmern Anstöße leiden. Ein gewisser Autor will, man soll Heffen von einem recht alten Wein drey Tage nacheinander an die Wurzeln giessen.

Der Apfelbaum wird unter allen andern Bäumen am meisten von den Würmern benaget. Von dieser Beschwerung aber wird er am besten befreyet seyn, wann man Meerzwiebeln umher pflanzet. Hat ein solcher Baum die Würmer erblich bekommen, so können selbige mit Ochsengalle, oder mit Säumist, darunter Menschenharn gemischet worden, an die Wurzel gegossen, am besten vertrieben werden. Wollen sie aber einen Weeg als den andern anhalten, so muß man die Rinde mit einem ehrinen Nagel, oder Griffel, oder Messerlein, graben und ritzen, bis die Würmer davon getroffen, abfallen und vertrieben werden, den verletzten Ort aber muß man alsdann wieder mit Kühmist überschmieren.

45. Wie ein unfruchtbarer Baum fruchtbar zu machen.

Wann ein Baum zwar Anfangs über und über blühet, hernach aber keine Frucht bringet, so wird er fruchtbar gemachet, wann man in das Loch der Wurzeln einen eichenen oder büchenen Pfahl schläget. Hierzu dienen auch

die Spreuer von Bohnen, wann man sie um die Wurzel streuet, oder man soll den Baum durchbohren, und in das Loch einen grünen Setzling von einem wilden Oelbaum stecken, auf solche Weise wird der Baum trefflich fruchtbar werden. Oder man soll Oeltrüsen und Wasser untereinander in gleicher Quantität mischen, und um den Baum giessen. Ist er groß, so ist ein Krug voll genug, ist er aber noch etwas klein, so muß man auch etwas weniger daran gießen. Burzelkraut und Wolfsmilch wohl zerstossen und vermischet genommen, und damit die Stämme der Bäume geschmieret, auch, wo man will, Taubenmist darzu gethan, macht sie trefflich fruchtbar aufwachsen.

46. Einem Baum zu helfen, dessen Blüth und Blätter vor der Zeit abfallen.

Wann den Bäumen die Blüthe und Blätter abfallen, so kann man ihnen auf solche Weise zu rechte helfen; Man umgräbet die Wurzeln, nimmt einen guten Theil Bohnenspreuer, weichet und beitzet sie mit Wasser, und schüttet sie alsdann rings herum; nachdem der Baum groß oder klein ist, also muß man der Spreuer wenig oder viel nehmen, davon wird das Abfallen der Blüth und Blätter nachbleiben.

47. Arzney vor einen Baum, dessen Früchte abfallen.

Wann ein Baum mit solchen Früchten begabet wäre, die gerne und vor der Zeit abfielen, so halfe ein fleißiger und erfahrner griechischer Gärtner also: Er nahm Lilg- oder Dreßpen (eine Art eines Unkrauts) risse sie mit Wurzeln aus, formierte sie wie einen Kranz, und umgabe damit den Stamm fest. Darnach räumte er um die Wurzel, durchbohrte selbige, und steckte einen Zweck von welschen Kirschbaumholz darein, und schüttete also die Erde wieder darüber. Etliche zerspalten etliche dicke und große entblößte Wurzeln, und stecken in die Ritze ein Stücklein von einem Kieselstein, bindens hernach zu, und bedeckens also wieder mit Erde. Palladius beschmieret den Baum mit Rötelstein, oder mit Oeltrüsen, so mit Wasser vermischet.

48. Wie man von Aepfel- Birnen- und Pfirsingbäumen schöne rothe Früchte zeugen müsse.

Es trägt sich zuweilen zu, daß ein Apfel- oder Birnbaum schlechte, und an Farben unansehnliche Früchte bringet, welche man öffters verbessert sehen und wissen wollte. Hierzu nun wird von vielen Garten-Verständigen gerühmet, daß so man die Wurzeln der Bäume auf- und umgräbet, von Steinen und anderm

derm Unrath die Erde reiniget, hernach das annoch warme Blut, von einem frisch-geschlachteten Ochsen oder Kalb hinein an die Wurzeln giesset, werde hierdurch nicht allein das Erdreich wohl gedunget, sondern die Aepfel und Birnen sollen auch durch den aufsteigenden Saft eine rothe Farbe empfangen.

Andere sind der Meynung, wann man die Pfropfreiser in frisch Hecht- oder Hünnerblut weiche, oder bey dem Auffetzen darein tauchte, so soll dann der Baum rothe Früchte bringen.

Noch andere rathen, man sollte Rosenstauden neben den Stamm pflanzen: oder Aepfel und Birnzweige auf Maulbeerstämme pfropfen, so sollen alsdann rothe Früchte folgen.

49. Daß einem Apfelbaum die Aepfel nicht vor der Zeit abfallen, und ein Birnbaum keine steinigte Birnen bringe.

Wann die Aepfel gern vor der Zeit vom Baume fallen, so muß man in die zerspaltene Wurzel einen Stein stecken, der wird verschaffen, daß die Frucht bekleibe.

Wann ein Birnbaum steinigte Birnen hervor bringet, so wollen die Garten Verständige, man solle den Baum bis zu den innersten Wurzeln ausgraben, und alles gefundene steinigte Wesen absondern und hinweg thun, die andere Erde aber solle man durch ein Sieb räulern, und mit Mist vermenget wieder dar-

an schütten; der darauf erfolgende Nutz wird gut seyn, wo man mit Begiessen fleißig anhält.

50. Daß die Früchte wohlriechen und wohlgeschmack werden.

Wann man den Stamm eines Baums aufkliebet oder spaltet, dessen Mark daraus nimmet, und hingegen Gewürz oder sonsten wohlriechende Sachen hinein füllet, den Spalt oder das Aufgekliebte dichte wieder zubindet (und mit Potterde, Don oder Laimen wohl verklebet, so sollen dann die Früchte den Geruch oder Geschmack der darein gefülleten Gewürz an sich ziehen, und gleich so schmecken.

So man aber Muscus, Bisam oder andere wohlriechende Dinge hinein füllet, sollen sie eben dergleichen Geruch überkommen.

51. Daß ein Birnbaum süße Früchte in großer Menge hervor bringe.

Ein Birnbaum wird mehrere und süßere Früchte bringen, wann man den Stamm nahe an den Wurzeln durchbohren, und einen eichenen oder büchenen Zweck hinein stecken, oder wann man auf die blossen Wurzeln Weinhefen wird triefen lassen.

52. Birnen und Aepfel auf einem Zweig zu zeugen.

Gartenverständige, damit ein Baum zugleich Birn und Aepfel trage, spalten ein Birn-

und

und Aepfelzweiglein fein subtil und manierlich von einander, dergestalt, daß an keinem der Kern verletzet werde, fügen also das kernichte Theil des Birnzweiges, mit dem kernichten Theil des Aepfelzweigleins fest und hart zusammen, verstreichen auch die Zusammenfügungen mit Wachs und Gummi durch einander vermischet, damit kein Wasser zur Einzweigung kommen möge. Wann sie dieß wohl verrichtet, impfen oder pelzen sie beyde Zweiglein auf einen Pelzstock, welchen sie hierzu am bequemsten zu seyn vermeynen.

Ihr sollt aber wissen, daß solche Beyzweigung gar schwerlich gerathe und Frucht bringe; wer derohalben Lust darzu hat, der lasse sich an zweyen Zweiglein gnügen, und pflanze sie nicht, sondern pfropfe sie auf einen andern Pelzstock, der aber von gleicher Art und Geschlecht sey, wie die Pelzreiser. Die Zweige soll man gerichts auffetzen, und aufbinden, darzu unten an den Spitzen dermaßen beschneiden, daß man nicht anders vermeyne, als daß es nur ein einiger Zweig sey.

53. Schön Obst von Kernen zu zielen, daß sie früher Früchte als die gepelzte Bäume tragen.

Man nehme junge Aestlein von einem Apfel oder Birnbaum, und unten an dem End bohret zwey Löcher, doch nicht durchaus, und einer Hand breit von einander, darzu eines dem

andern entgegen; stosset hernach in das eine Löchlein ein Körnlein oder drey Salz, leget das Zweiglein in den Grund, und schüttet ein wenig Habern dazu, schneidet es hernach an der Spitze ab, wie man sonst einem Pelzzweig thut, wann er gepfropfet ist. So dann das eingesetzte Zweiglein beklebt und grün wird, so bringet es schöner und viel frühzeitiger Obst, als sonst andere gepfropfte Bäume.

54. Daß die Aepfel nicht verfaulen.

Willst du Aepfel haben, die nicht faulen sollen, so beschmiere den Stamm mit der Galle von grünen Eidexen, dieß soll auch ein stattliches Mittel seyn wider die Ameisen.

55. Daß die Früchte laxiren.

Wollet ihr haben, daß die Früchte eine laxirend oder purgirende Würkung bekommen sollen, so spaltet ein Fruchttragendes Aestlein, nehmet das Mark oder den Kern daraus, und füllet an dessen statt laxirende Arzney, welche ihr wollet, hinein, und bindets wiederum fest zusammen, so wird alsdann die Frucht solche Kraft und Würkung erlangen.

Auch so die Früchte purgiren sollen, kann man nur ein Loch in den Stammen, wie schon gedacht, bohren, Scamonia darein thun, und mit einem Pflock oder Zweck von Hagenbuchen wieder zumachen.

56. Daß ein Apfelbaum zugleich Aepfel und Rosen trage.

Impfe einen Rosensproß einem Apfelstock zwischen die Rinden, denn wenn er mit dem fremden Stamm zusammen wächst, und groß wird werden um die Zeit, wenn die Früchte hervor kommen, dagegen Rosenknöpfe ausblühen, mit einem sehr schönen und lieblichen Geruch, daß jederman sehen mag.

57. Einen Apfel an einem Baum noch so groß zu machen, als die Art sonst am Baum ist.

Nimm den Apfel, wie er am Baum ist, stich vornen an die Blüth hin bis auf den Grund, da die Kernen innen sind, thue in denselben Stich ein Körnlein oder etliche Rübesaamen, so wird der Apfel noch so groß, allein daß er seinen natürlichen Geschmack verliehret.

58. Daß Edelgesteine, Corallen, Negelein oder Perlen in den Aepfeln wachsen.

Stosse bald nach der Blüth obgemeldter Stücke eines, oben da er geblühet hat, hinein, so verwächsts darinnen.

59. Kirschen und ander Stein-Obst ohne Kern und Stein zu zeugen.

So man einen jungen Kirschbaum das Mark aus dem Stamm nimmet, hernach fein

dichte wieder zubindet, so soll er Kirschen ohne Stein tragen. Oder, welches noch besser, schneidet ein Zweiglein ab, von einem Steintragenden Baum, das sich biegen lässet, spitzet es an beyden Enden, und zweiget oder pfrofet es an beyden Seiten am Pelzstock, verwahret hernach beyde gezweigte Oerter wohl, verschmierets mit Pelzwachs, oder verschmierets mit Moos und fetten Grund, und bindet sie fest weder zusammen. Darnach über ein Jahr, wann nun der Zweig oder Pelzreis Bollen träget und ausschläget, darzu ziemliche Kraft und Stärke vom Pfropfstammen empfangen hat, so schneidet das gedoppelt gepfropfte Zweiglein mitten entzwey, benehmet ihm die großen Sprossen, und lasset die andern wachsen; dergestalt bringen sie Früchte ohne Stein.

60. Frühzeitige Kirschen zu überkommen.

Ein Kirschbaum wird frühzeitige Kirschen darreichen, wann man, ehe er blühet, ungelöschten Kalch um seine Wurzeln schüttet, oder warmes Wasser zum öftern daran giesset; hernach aber wird er bald darauf verdorren.

61. Schöne und große Kirschen zu zeugen.

Wer in seinem Garten große fette Kirschen verlanget, der soll die Kirschbäume zum öftern beschneiden und wohl reinigen lassen, so wird er den Nutzen merklich verspühren.

62. Daß

62. Daß ein Kirschbaum Kirschen und Weintrauben trage.

Setze einen Weinstock neben einen Kirschbaum, denn bohre ein Loch über sich durch den Baum, das so groß als die Rebe dick ist, schabe von der Reben die äußerste Schaale bis auf die grüne, und laß es wachsen, wanns nun darinnen wohl verwachsen ist, so schneide die Rebe vom Stammen loß, und bestreich den Abschnitt mit Baumsalbe.

63. Kirschreiser auf den Christtag blühen zu machen.

Nimm etliche Kirschreiser von den Bäumen abgeschnitten, thue oder setze sie auf St. Andreas-Abend in einen Krug mit frischen Fleischwasser, gieb ihnen alle Tage ander frisch Wasser, bis auf den Christtag, so blühen sie so schön, als mitten im Frühling, man muß sie aber an einem warmen Orte behalten.

64. Kirschen wachsen machen bis auf Martini.

Impfe einen Kirschbaum auf einen Maulbeerbaums-Stock, so wirds geschehen.

65. Kirschen über Winter zu behalten.

Brich ihnen nur die Stiele ab, lege sie in einen reinen Topf, und bestreiche sie mit weis-

sem

sem Zucker, wie sonsten man etwas einsaltzet, und setze sie also hin.

Laß dir einen Zimmermann, oder Röhrmeister ein Erlenholz ausbohren, thue reife Kirschen drein, und schlage zu beyden Seiten hinten und vorne Zapfen für, daß kein Tröpflein Wasser, oder Lüftlein darzu kommen kann, und wirfs in einen kühlen Brunnen, oder sonsten in ein frisch Wasser, laß darinnen liegen bis mitten in den Winter, so bleiben sie dir schöner, als wenn sie vom Baum gebrochen wären. Oder thue Kirschen, die nicht gequetscht seynd, in ein Faß, und unterlege sie mit Cubulo, oder Walwurz also lang, daß sie sich nicht rühren, alsdenn so bleiben sie lange gut, daß man sie essen mag, oder nimm Kirschen, Pflaumen, oder sonsten dergleichen Früchte, thue sie in ein Geschirr, verbinde es mit einen Pergament gar fest, und verpiche es, daß keine Luft noch Wasser hinein kommen kann, so bleiben sie ein ganz Jahr frisch und gut, wenn du sie in einem Brunnen hast.

66. Kirschen zu impfen, die eine selzame Kraft, Geschmack und Farben haben.

Wann ein Zweig eines Kirschbaums gespalten wird, und an statt des Marks Scamonia gelegt, so wird dasselbe Jahr die Frucht dieses Zweiges Kraft haben, Stulgänge zu machen. Wird aber Biesem darein gelegt, so wird die

Frucht

Frucht gar stark davon riechen. Also ist von allen Gewächsen zu verstehen; wird Lasur, oder eine andere Farbe darein gelegt, so bekommt die Frucht eine solche Farbe.

67. Die denen Kirschbäumen schädliche Dinge zu vertreiben.

Der Kirschbaum hat einen Abscheu vor dem Mist. Dann wann man solchen zu seinen Wurzeln leget, so pfleget er davon aus der Art zu schlagen. Er verfaulet auch von allzuvieler Feuchtigkeit, da man dann ein Loch in den Stamm bohren muß, daß die Feuchtigkeit möge heraus gezogen werden. Wann ihn die Ammeisen einnehmen, so kann man den Saft von Burzelkraut daran giessen, und selben mit halben Theil Eßig vermischen, oder kann man den Stammen des blühenden Kirschbaums mit Weinhefen bestreichen.

68. Daß ein Pfirsingbaum sehr große Früchte bringe.

Willt du sehr große Pfirsinge überkommen, (mit Mandeln, Nüssen und dergleichen Früchten, hat es gleiche Beschaffenheit) so nimm drey oder vier Kerne selbiger Art, ordne und füge sie also zusammen, daß sie scheinen ein Corpus zu seyn. Wann sie nun also zusammen gefüget, oder, wo es nöthig ist, zusammen gebunden sind, so thue sie in ein Geschirr

voll

voll gedüngter Erde, doch also, daß solch Geschirr am Deckel ein Loch habe, wodurch das Gewächs heraus dringen müss. Auf solche Weise wird geschehen, daß aus solchen Kernen ein einiger Baum wird, welcher zu seiner Zeit Früchte von treflicher Größe und Schönheit hervor bringet. Etliche stecken die Kerne in kein Geschirr, sondern in ein mit Erde gefülltes Röhrlein. Es dienet auch dieses Mittel, größere Früchte zu überkommen, wann man diejenigen Pfirsinge von einem voller Früchte hängenden Baum ablöset, welche klein und schmachtig aussehen, und nur den Baum mit ihrer Vielheit beschweren; Auf solche Weise wird der Saft des Baums sich zu den übrigen Früchten wenden, und sie größer machen.

69. Pfirsinge schön rothfärbig zu zeugen.

Die Pfirsinge werden auf folgende Weise schön roth gezeuget, nehmet die Pfirsingstein, wann ihr sie gesetzet habt, nach sieben Tagen wieder aus dem Grund oder Erden, öffnet die Schaale subtil, thut Minium (rothe Meng) oder Zinnober darein, wickelts in Papier, und vergrabts wiederum. Deßgleichen soll auch geschehen, wann man große Pfirsinge auf rothe Rosenstöcke, Mandeln oder rothe Maschenbäume pelzet.

Die Pfirsinge nehmen auch sonst andere Farben an, so man solche, wie erst vermeldet, in die Schaalen thut.

70. Pfirsing ohne Steine zu zeugen.

Bohret ein Loch mitten durch den Pfirsing-Stamm, unten bey der Wurzel, thut das Mark heraus, schlaget einen Weiden- oder Hagen-Buchen-Nagel oder Zweck dardurch, so gewinnen die Pfirsinge keine Steine.

71. Pfirsing oder Mandeln mit Schriften zu zeugen.

Den Curiositäts-Liebhabern zum besten, will ich auch einige possierliche Kunstgriffe beyfügen. Wollet ihr gerne geschriebene, oder mit sonderbarer Schrift, Buchstaben und Characteren gezeichnete Pfirsinge oder Mandeln zeugen, so nehmet Mandeln oder Pfirsingkern, die leget, so bald ihr die Pfirsinge gegessen habt, drey Tag lang in Wasser zu weichen, machet hernach die harte Schaale fein subtil auf, nehmet den Kern sittiglich heraus, schreibet dann mit einem meßing- oder kupfernen Griffel oder Nadel in die Rinde was ihr wollet, doch nicht zu hart noch zu tief, thut hernach den Mandel- oder Pfirsingkern wieder in seine Schaale oder Stein, machet ihn fest zusammen, umwickelt ihn mit Papier oder Pergament, und setzet ihn also in die Erde; was ihr dann auf die Kernen geschrieben, das wird sich hernachmals an der Frucht finden.

72. Daß die Pfirsing nicht faulen oder sonsten abfallen.

Damit die Pfirsinge nicht faulen, oder sonst abfallen und verderben, so soll man die Rinde an dem Pfirsingbaum unten gegen dem Stamm etwas öffnen oder aufritzen, hernach den Ort mit Baumsalbe, oder mit Mörtel und Spreuer, Halm oder Heckerling durch einander vermenget wohl verstreichen.

73. Pfirsing und Quitten auf einem Baum zusammen zu zeugen.

So Pfirsingzweige auf einen Quittenbaum, oder Quittenzweiglein auf einen Pfirsingstamm gepelzet werden, so wachsen hernach Pfirsing und Quitten zusammen, welches schön und lustig zu sehen ist.

74. Daß ein Baum Pfirsing und Mandeln zugleich trage.

So man Mandelzweiglein auf einen Pfirsingstamm, oder Pfirsingzweiglein auf einen Mandelstamm pelzet, so hat man Pfirsing und Mandeln beyeinander, und wird dergestalt Schaalen und Kern wohl zu essen seyn.

75. Einen schwachen und zum Verderben geneigten Pfirsingbaum wieder zurecht zu bringen.

Wann ein Pfirsingbaum abzunehmen scheinet, und schwach zu werden beginnet, so muß

man Hefen von alten Wein mit Wasser mischen, und daran giessen, und oft damit anhalten, auch zu Abends befeuchten, und mit sonderbaren Ueberschattungen verwahren, wo er etwann, von der Sonnenhitze ausgetrocknet, verschmachten wollte. Hierzu ist auch dienlich einen Schlangenbalg an solchen Baum zu henken; wollen die Würmer ansetzen, so wird man selbe mit untereinander gemischten Aschen und Oeltrüsen vertilgen, oder wann man Ochsenharn mit dem dritten Theil Eßig vermischen wird. Wann der Baum vom Reif Schaden leidet, so kann man Mist um ihn werfen, oder Weinhefen mit Wasser vermischen, oder, welches, meiner Meynung nach, besser ist, Wasser mit Bohnen gekocht, daran giessen.

76. Wie zu verschaffen, daß ein Mandelbaum, der von Natur bittere Früchte träget, süße Mandeln hervor bringen möge.

Bittere Mandeln kan man süß machen, wann man den Stamm umgräbet, und vier Finger von der Wurzel ein Grüblein macht, wormit die Feuchtigkeit abfliesse, bis die Frucht süß werde.

77. Wie die Mandelbäume vor den Reif zu bewahren.

Wo man sich vor dem Reif befürchtet, ehe der Mandelbaum blühet, so entblöse man die

Wurzel, und schütte gar kleine weisse Steinlein mit Sand untermischet darauf; wann nun die Zeit vorhanden, daß der Baum ausschlagen solle, so muß man solche Steinlein wieder hinweg räumen.

78. Daß ein Mandelbaum häufig Frucht trage.

Wann ein Mandelbaum nur Blätter und keine Früchte bringet, so bohre in einen Theil des Stammes bey der Erden, oder stecke vielmehr die Wurzel, und einen Zweck von fettem Kiehn in das Loch, gieß Menschenharn daran, und wirf alsdann wieder Erde darauf. Andere schlagen nahe an den Baum einen eisernen Pfahl, und stecken in das gemachte Loch einen eichenen Pflock.

79. Daß ein Baum halb Pfirsing und halb Nüsse trage.

Wollet ihr, daß ein Baum halb Pfirsing und halb Nüsse tragen soll, so nehmet von jeder Art ein Augzweiglein, und schneidet sie beyde eines gleich dem andern, allernächst als ihr könnet an dem Auge, beschneidet darnach ein wenig die Nebenschoß, wo anders einige vorhanden sind, fasset und bindet sie wohl zusammen, und schneidet die obern Spitzen ab, und pfropfets oder pflanzets, alsdann sind die Früchte, welche daraus wachsen, halb Pfirsing und halb Nüsse.

80. Pfirsingäpfel, oder Aepfelpfirsinge zu zeugen.

Man pelze ein Apfelzweiglein auf einen Pfirsingbaum, dergleichen ein Pfirsingreißlein auf einen Aepfelbaum, und also hinwiederum das Gegenspiel, so werdet ihr fremd und rar Gewächs bekommen, die man in Frankreich Prelles Pomes oder Pesches Pomes, das ist, gezwungene Aepfelpfirsing, oder Pfirsingäpfel zu nennen pfleget. Dieß geschiehet auch, wann man auf gleiche Weiß ein Birnzweiglein pelzet.

81. Dünn schalichte Nüsse zu zeugen.

Raumet den Nußbaum unten zu den Wurzeln, und schüttet Aschen unten an den Stamm und auf die Wurzeln, so bekommen alsdann die Nüsse zarte dünne Schaalen, hergegen einen dicken und starken Kern.

82. Nüsse ohne Schalen zu zeugen.

So man Nüsse ohne Schalen will wachsend machen, nehme man Kernlein aus den Nüssen, welche ganz gut sind, wickelts in Baumwolle, oder in Wein- oder Ahornblätter, damit sie von den Ameisen nicht gefressen werden, und setze sie also eingehüllet in gute Erde; die Nußstauden, so dann daraus wachsen, bringen Nüsse ohne Schalen.

Mit den Mandeln mag man auch also verfahren. Bey den Nüß und Mandelbäumen, wie auch bey allen harthäutig oder schäligten Früchten, ist dieß wohl zu observiren, daß, so man öfters Asche zu den Stämmen und Wurzeln schütten lässet, sie weiche und dünnhäutig oder schaligte Früchte alsdann zu bringen pflegen.

83. In zweymal 24. Stunden guten Salat zu haben.

Man weichet den Saamen ein in guten Brandewein, mischet unter die Erde wohlgelöschten und zerriebenen Kalk, und einen guten Theil Taubenmist; in solche den Saamen gesäet, macht den Salat also geschwind herfür wachsen, daß man in zweymal 24. Stunden selben abschneiden, und zur Lust davon essen kann. Es geschieht aber in einem Frühebeet, oder darzu gerichteten Blumenkasten, und läßt sich in denselben ohngefehr 8. Tage lang erhalten, nicht wohl länger.

84. Innerhalb 2. Stunden Salat zu haben.

Man nimmt einen halben Theil Aschen von Mist, den andern Theil verwesten Mist, begießt diese beyde öfters mit Mistwasser, läßt es an der Sonne trocken, begießt es wiederum, und so lang, bis daß eine gemeine Erde daraus wird.

wird. Will man es aber im Winter machen, so muß diese Begiessung und Bereitung der Erde in einem großen irdenen Topf geschehen, so man über ein stilles Kohlfeuer setzet.

Wollet ihr den Salat pflanzen, so setzt den Topf über die Glut, bis die Erde so viel Wärme empfangen hat, als ihr die Sonne möchte mitgetheilet haben mitten in dem Heumonat, säet den Salatsaamen darein, nachdem man zuvor selben in abgezogenen Mistwassern bey 24. Stunden lang hat einweichen lassen, wollte die Erde in dem Topf auf der Glut zu sehr trocken und speer werden, kann man selbe mit lau gewordenen Regenwasser begiessen, und also werdet ihr in 2. Stunden, zuweilen noch ehender, einen treflichen Salat haben.

85. Daß eine Bohne unter Augen heraus wachse.

Man leget die Bohne in gutes Olivenöl, so frisch man es haben kann, lässet selbige 8. oder 9. Tage lang darinn liegen, oder auch nur in Oliventröst. Will man selbe wachsend machen, schneidet man ein warmes Brod an, stecket die Bohne in die heisse Brosam hinein, ihr werdet zur Stunde selbe sehen aufschießen und auswachsen.

86. Frühzeitige, und überaus große Kappishäupter zu haben.

In einer gewißen Provinz in Frankreich, wurde ohnlängst eine Kappis Haupt gefunden

von ungemeiner Größe, Niemand wußte die Ursach dieses Gewächses zu errathen, als man nun alles auf das genaueste untersucht hatte, befande sich alleinig, daß unter der Wurzel der Kappisstaude ein alter Schuh vergraben gelegen, von welchen der Kappiskopf, sowohl bey feucht als trockenen Boden seine bequemliche Nahrung haben konnte. Also unter die Wurzel des Kappis etwann altes Leder, Schuh, allerhand Thiershäute, Beine, Klauen und Horn, und ein wenig Salpeter gethan, so werdens ungemein groß, ist auch gut zum Salat und Endivien.

87. Frühzeitig Erdbeere zu haben.

Die Erdbeerstauden den Winter hindurch zum öftern mit warmen Wasser begossen, darinnen man neuen Roßmist verwesen lassen, und die Erde mit neuem Dung zugedecket und gebessert, ist das beste Mittel, bald was rares von Erdbeeren zu haben, verstehet sich aber in Winterbeeten, und vermittelst denen Glocken.

88. Wie ein Baum soll gesetzet werden?

Es muß ein jeglicher Baum, weder zu hoch, noch zu tief in die Erde und dessen Wurzel nicht unter die zahme Erde hinab kommen, auch nicht tiefer in der besten Erde, so weit die Feuchtigkeit des Regens, und die Kraft der Sonne hinab dringen mag.

89. Ei=

89. Einen unfruchtbaren Baum fruchtbar zu machen.

Man darf nur die Erde an dem Fuß des Baums eröfnen, die gar zu lange und zu weit reichende Wurzeln (ohne die Hauptwurzeln, welche den Baum tragen müssen) auch die übrigen kleinen Zaserlein bey den Stämmen hinweg schneiden, das Loch mit guter frischer Erde ausfüllen, und die Wurzeln fleißig wiederum bekleiben, so ist dem Baum geholfen.

90. Im Frühling zeitige Trauben zu haben.

Zu diesem Ende darf man nur den Weinstock auf einen Kirschbaum pflanzen; welches also geschieht, wann ohnedem der Kirschbaum und Rebenstock nahe beysammen stehen: Man nimmt ein gutes gesundes Rebschoß, bieget es zweyfach zusammen, und füget es also in den Kirschbaum hinein, in welchen man ein Loch gebohret, lässet es darinnen stecken, bis es das gebohrte Loch durch seinen Wachsthum ausgefüllet hat, und sich nunmehro von demselbigen nähret, alsdann schneidet man das Rebschoß von seinem Stock ab, und überläßt es dem Kirschbaum alleine, welcher dasselbe nicht anders, als sein eigenes Kind annimmt und pfleget, solches aber sein Geschlecht nimmermehr verläugnet, sondern die Arm dieser seiner freundlichen Stiefmutter auch in dem Frühling mit

den annehmlichsten Trauben umwindet und auszieret.

91. Allerley Saamen und Kern geschwind herfür zu wachsen machen.

Wann man nur die ein wenig ausgelösten Kerne, oder den Saamen in eine weisse Zwiebel einschliesset, und sammt derselbigen in den Boden setzet, wird man Wunder sehen, wie bald so wohl die Kern, als Saamen, ausschlagen werden: Desgleichen kann man den Zwiebelsaamen in andere Zwiebeln stecken, und also pflanzen.

92. Daß ein Baum wohlgeschmackte Frucht trage.

Man darf alleinig in den Baum ein Loch bohren, und dasselbe mit einem Keyl oder Nagel von Wachholderholz zustopfen, wann die Wachholderstaude nahe bey dem Baum stünde, und man einen Ast von derselbigen in das gebohrte Loch fügen könnte, wäre es weit kräftiger und gewisser.

93. Zellerey, oder Macedonische Peterfilge schleunigst wachsen zu machen.

Obwohl der Zellerey nicht von denen langsamsten Gartengewächsen eines ist, geht doch oft ein Monat vorbey, nachdem er gesäet wor-

den,

den, ohne daß er sich blicken lässet. Diesem aber vorzubiegen, macht man es also: Man nimmt einen schönen guten Saamen, der nicht mehr als jährig sey, läßt denselben 24. Stunden lang in guten Eßig einweichen, jedoch an einen warmen Ort, läßt ihn hernach trocken werden, säet denselbigen in gute Erde, welche man mit Aschen von Weyherröhren und Bohnenhülsen vermischet hat, begiesset ihn mit laulichtem Wasser, leget Strohbretter darüber, er wird in wenig Tagen beginnen zu steigen, setzet man also die Begiessung fort, wird er bald gar hoch seyn.

94. Damit ein Weinstock unterschiedliche Trauben bringe.

Man schneidet 2. schöne Rebschoß von unterschiedlicher Gattung flach, und in die Länge an der Seiten an, füget beyde angeschnittene Ort zusammen, daß sie gleichsam einen Stengel oder Schoß machen, umwindet selbige fatt mit Werk von Flachs oder Hanf, und läßet sie sich also wiederum erholen, sie nehmen einander an, wachsen zusammen, und bringet doch jedes nur seine Gattung Frucht.

95. Pfirsichkernen zu versüssen.

So man ein Pfropfreiß von Pfirsich zum viertenmal auf einen Mandelbaum impffet, hernach aufkommen lässet, so bringet er Frucht mit ganz süssen Kernen.

96. Um einen ganzen Monat früher Feigen zu haben.

Man suchet gute und gesunde Aeste aus, stumpfet deren Rinde mit einem spitzigen saubern Messerlein um und um ungefehr 6. Finger breit unterhalb der Feigen, hencket zugleich in einem offenen Wickel von Pergament, ein wenig untereinander gemischten Taubenmist und Oel, unten an den Ast, nahe wo man selbigen gestumpft hat, über den Wickel oder angehengtes Pergamenthorn, leget man ein Stückel zarte Leinwand, damit es der Regen nicht auswasche und lässet es also hangen. Alle 4. oder 5. Täge lässet man auf jede Feige einen Tropfen frisches Olivenöhl fallen, welches deren Zeitigung am allermeisten befördert.

97. Ungemein große Blumen zu bekommen.

Nichts ist dem Wachsthum der Blumen ersprießlicher, als wann selbige zu Zeiten mit Thierblut begossen werden, in welches man zuvor Aschen von unterschiedlichen Gewächsen, Blumen und Kräutern, oder gar von Salpeter etwas geworfen hat. So man diese Sachen alle in Brandwein einweichen liesse, wäre es noch köstlicher.

* Man muß Sorg tragen, daß diese hitzige Sachen der Wurzel nicht zu nahe kommen,

men, dahero müssen sie mit guter Erde wohl versehen seyn.

* Alles Blut von Thieren ist gut zu dem Blumengewächs, nur allein das Bocksblut nicht, indem selbiges ihnen gar schädlich ist.

* Man kann sowohl denen Blumen, als auch andern Gewwächsen nichts liebers erweisen, als wan man das Wasser, mit welchem sie sollen begossen werden, an der Sonne ein wenig erwärmet.

98. Zu Anfang des Frühlings Rosen zu haben.

Zu Ende vorhergehenden Octobers, setzet man die Rosenstaude in ein absonderliches Geschirr, so mit guter, zarter und saftiger Erde angefüllet ist, täglich wird zweymal selbige ein wenig mit warmlichten Wasser begossen: Wann es aber beginnet kalt zu werden, muß man den Rosenstock unter das Dach, und in Verwahrung nehmen. Gegen den Frühling, wann die Sonne sich nähert, und eine liebliche Luft sich spühren lässet, kann man ihn mit noch wärmeren Wasser begiessen, jedoch mit höchster Bescheidenheit, sonsten wohl zu befürchten wäre, daß nicht die Mutter samt dem Kinde zu Grunde gehe.

99. In kurzen einen Ort zu beschatten.

Man nimmt kleine Stämme oder länglichte Aeste von einem Holz, das viel Knospen

oder

oder Augen hat, und sonsten gern Wurzeln fasset, leget dasselbe der Länge nach in die Erde, so viel Knospen oder Augen es sonsten hat, so viel Stämmlein schiessen davon auf, bekleiden den Zaun, und werffen bald einen annehmlichen Schatten.

100. Den Blumen neue Farben zu geben.

Dreyerley Farbe giebt es, welche an den Blumen nicht leicht gefunden werden, als blau, grün, und schwarz. Durch das schwarze mag man seine Klage vorstellen, das grüne ist den Augen ersprüßlich, und stärket das Gesicht: durch das blaue aber können wir gleichsam den Himmel auf die Erde ziehen.

Alle diese 3. Farben sind nicht schwer zu bekommen, als für die schwarze dienet die kleine Frucht, so an dem Erlenbaum gefunden wird, man läßt sie aber zuvor recht dürre werden, und zerstößt sie zu zartem Pulver: Zum grünen nimmt man den Rautensaft; und für das blaue, wohl gedürrte und pulverfierte Kornblumen.

101. Wie man die Farben gebrauchen sollte.

Man nimmt die Farbe, so man der Blume geben will, einen Drittel, für die andern 2. Drittel nimmt man Schaafmist, etliche Tropfen Weineßig, und ein wenig Salz ma-

chet daraus einen Teig, und leget denselben über die Wurzeln der Pflanzen, hernach begiesset man sie mit gleich gefärbtem Wasser, und pfleget sie ferner wie andere Blumen.

* Es müssen die Blumen, welche man färben will, weiß seyn, dann andere Farben sind zu dieser Veränderung ganz undüchtig, mögen aber in andere Farben und Gestalt gebracht werden, wie bey den Negelein und Tulipanen zu ersehen.

Um sicherer darinn zu gehen, soll die Erde dazu bereitet werden, und nimmt man gute fette Erde, welche auf folgende Weise muß geläutert werden: Man lässet sie an der Sonne trocknen, zerreibet und treibt sie durch ein Sieb, füllet das Geschirr oder Blumenkasten damit an, und setzet die Pflanze darein, deren Wurzeln oder Zwiebel man den obigen Teig oder Pflaster aufgelegt hat. Den Tag hindurch setzet man sie in die Sonne, müssen aber vor Regen und Thau einige Zeit lang wohl bewahret werden. Für das rothe kann man Brasilienspäne nehmen. Ein gewisser Liebhaber weichete seine Tulipanzwiebeln in den gefärbten Saft ein. Andere schneiden so gar die Zwiebel ein wenig an, und fügen das trockene Pulver der verlangten Farben hinein, so gut sie können, ist aber nicht ohne alle Gefahr.

102. Denen Blumen neuen Geruch zu ertheilen.

Solches geschieht schier ob erzehlter massen, außer daß man den Schaafmist in Eßig einweichet, in welchem man die wohlriechende Dinge zergehen hat lassen, die Wurzeln oder Zwiebeln der Blumen damit bekleidet, so man aber den Saamen hat, weichet man denselben in obiger Vermischung etliche Täge lang ein, lässet ihn ein wenig trocken, und säet ihn in die zubereitete Erde, wird auch von dem wohlriechenden Wasser begossen, und das grobe von der Beytze über den Fuß der Pflanzen hingeleget.

Neuen Geruch in die Früchte der Bäume zu bringen, bohret man ein Loch unten in den Stamm des Baums abwärts hinein, ehe der Saft steiget, menget die wohlriechende Ding unter ein wenig Honig, fügt dasselbe in das gebohrte Loch hinein, und verstopfet es mit einem von eben selbigem Baum frisch geschnittenen Nagel, und läßt es walten.

103. Gute Erden zu bereiten für ausländische Bäume und Pflanzen.

Was würde uns nutz seyn, unterschiedliche fremde Gewächse und Blumen aus fremden und warmen Ländern kommen zu lassen, wann wir dieselbe nicht auch mit einer bequemlichen Erde versehen könnten, welche aufs wenigste

nigste in etwas mit derjenigen zutreffe, in welcher sie anfänglich das Leben genommen.

Dahero kommt es, daß mancher sich beklaget, er habe solche herrliche Blumen und edle Gewächs, aus Italien, aus Spanien, aus Türkey, aus Indien gehabt, sie seyen ihm zu Grund gangen, haben nicht einmal Frucht oder Blüthe getragen. Wo hats gefehlet? an der Erd, und deren Zubereitung.

Einige Liebhaber der ausländischen Pflanzen haben so lange sich bemühet, eine für solche Gewächs tüchtige Erde zu erfinden, bis sie so weit gelanget, daß sie sich getrauen aus allen Landen, auch das allerrareste kommen zu lassen, selbiges auch in allen Landen aufzubringen und zu erhalten, durch die einige nach dero Landesart zubereitete Erde. Ist das Land, wo die Blumen herkommen gar hitzig, nehmen sie auch mehr hitzige Sachen unter die Erde, welche sie für dieselbe bereiten wollen. Insgemein aber pflegen sie es folgender Weise zu machen.

104. Für die ausländischen Bäume.

Mann nimmt, zum Exempel, einen Zentner gemeine Gartenerden, einen halben Zentner faules Laub, bey 20. Pfund Ausführung s. v. von dem heimlichen Ort, lässet dieß alles mit einander wohl verwesen, nimmt hernach 30. Pfund Tröster (von ausgepreßten Trauben) wann man 40. Pfund Tröster von Oli-

ven

ven oder Oeltrüsen haben könnte, wäre noch besser, sammt 30. Pfund Kalk, lässet es also zwey Monat lang durch einander auflösen. Wann dieses gethan, nimmet man von diesen allen ein Drittel, mischet es unter zwey Drittel andere gute Erden, und füllet die Geschirr und Blumenkästen darmit an, in welches sich die fremde Pflanzen nicht übel schicken werden.

105. Für ausländische Blumen.

Zu diesem nimmt man 20. Pfund faules Laub, 40. Pfund s. v. alten Kühmist, 2. Pfund geraspelte Pferdsfole, 4. Pfund Oliven oder Traubentröster, weissen Sand bis gnug ist, daß dieses alles zu stehen komme, wie eine andere gemeine Erde, 4. Pfund gestossenen Weinstein, 2. Pfund fixirten Salpeter. Lasset dieses etliche Monat lang, bevor man es brauchet, durcheinander jähren. Nimm hernach den halben Theil von diesen Sachen, und den halben Theil gute gemeine Erde. Man wird Wunder sehen, wie die fremde Pflanzen werden zunehmen.

106. Wie man den Salpeter fixiren solle.

Man thut den Salpeter in einen grossen starken Schmelztiegel: setzet denselben in ein gutes Kohlfeuer, wenn er zerschmolzen, wirft man einen guten Löffel voll grob zerstossene Kohlen darein;

darein; es giebt ein großes Feuer und Donnern. Wenn dieses gestillet ist, wirft man einen andern Löffel voll Kohlen hinein, auch ein wenig gestossen, und das so oft, bis die Materie sich nicht mehr entzündet. Gieß hernach den Salpeter ganz warm in einen Mörser ab, und stoß ihn mit Gelegenheit zu Pulver. Und also ist er zu diesem Gebrauch genugsam fixiret.

107. Gebrauch der Blumenaschen, um dieselbigen größer und schöner wachsend zu machen.

Man brennet die übrige Blumen zu Aschen behält selbe auf. Von dieser kann man eine Lauge sieden, und die wachsenden Blumen darmit begiessen, jedoch nicht gar zu oft, und nicht zu warm. Es befindet sich in dieser Lauge ein gewisses Salz, welches ihres gleichen Pflanzen über die Massen ersprießlich ist. Dahero

* Die Aschen und Lauge soll zu gleicher Gattung Blumen gebraucht werden, als die Aschen vom Negelein, zu denen Negelein, und von denen Tulipanen, wiederum zu denen Tulipanen.

108. Eine Blume aus ihrer Aschen wiederum aufzuwecken.

Erstlich nimmt man 4. Pfund guten gesunden Saamen, von derjenigen Gattung

Blumen, welche man aus der Aschen erwecken will. Der Saamen muß wohl zeitig seyn, zerstosset denselben in einem Mörser, thut alles zusammen in ein sauberes Glaßgeschirr, so hoch als sonst die Blume pflegt zu seyn, verstopfet dasselbige auf das allerbeste, und behaltet es auf an einem temperirten Ort.

Zweytens: Auf einen Abend, wo der Himmel schön hell und das Wetter trocken ist, setzet man diesen zerstossenen Saamen in einer breiten Schüssel in die freye Luft hinaus, damit der Thau darauf falle, und den Saamen wohl benetzen möge.

Drittens: Fanget man auch Thau auf, so durch große saubere Leintücher geschicht, welche man auf 4. Pfählen frey über die Erde aufspannet, von diesem gesammleten Thau nimm 8. Maaß, giesse es in eine saubere Flasche.

Viertens: Den in dem Thau stehenden Saamen nimmt man weg, ehe die Sonne aufgeht (sonsten ziehet sich der Thau wiederum auf) thut selbigen wiederum in das vorige Glaß, welches man abermalen an einem temperirten Ort aufbehält.

Fünftens: Der gesammte Thau wird durchgeseihet, hernach distillirt, damit alle Unreinigkeit davon komme, die Hefen, so davon bleibet, wird calcinirt, giebet ein Salz, so mit Lust anzusehen ist.

Sechstens: Dieses Salz wird in den distillirten Thau gethan, und miteinander über den

den Saamen gegossen, das Glas und Boras verstopfet, und also einen Monat lang in f. v. neuen Pferdemist vergraben.

Siebentens: Nach solcher Zeit, so man es herfür nimmt, wird man den Saamen auf dem Boden des Glases nicht anders sehen, als eine Sultz, die Geister werden sich darüber legen, wie ein dünnes vielfärbiges Häutlein. Zwischen diesem und dem Salz zeiget sich ein kleiner Thau, aber ganz grün, als wenn eine kleine Wiese anfieng grün zu werden.

Achtens: Das Glaß also wohl verstopfet, setzet man bey Tag an die Sonne, des Nachts aber in dem Mondschein, jedoch aber bey trüben oder gar einfallenden Regenwetter, ziehet man es herein, und behält es jederzeit an einem wohl temperirten, oder vielmehr trocknen und warmen Ort auf.

Es mag zuweilen diese Kunstarbeit in 2. Monaten verfertiget, und zu ihrer Vollkommenheit gebracht werden. Zu Zeiten aber braucht es ein ganzes Jahr darzu, nachdeme hierzu das Wetter günstig ist, auch Sonne und Mond das Ihrige beytragen, und man wohl achtsam darmit umgehet. Man kann aber erkennen, daß es gerathen will, wann man siehet, daß die Substanz, welche sich zu Boden gesetzt hat, sich beginnt aufzulassen, und das kleine Häutlein darauf in etwas sich verliehret, die ganze Materie aber dicker wird. Und so man das Glaß gegen der Sonne hält, und siehet kleine Wölklein darinn aufgehen,

so hat es seine Richtigkeit; und fähret man angefangener Massen damit fort, bis die ganze Materie in einen blauen Staub verwandelt wird.

Neuntens: Dieser blaue Staub ist alles, was man gesucht hat, und ist fertig. Dann eben dieser blaue Staub, wo er von der Wärme getrieben wird, erhebet sich zu einem Stamm, theilet sich aus in Blätter und Blumen, mit einem Wort, aus dieser blaulichten Aschen stehet wiederum auf, und erscheinet der Geist derjenigen Blum, von welcher man den Saamen genommen, und auf obbeschriebene Weise bereitet hat,

Zehentens: Will man also den Geist dieser Blume curieusen Liebhabern sehen lassen, nimmt man das Glaß, darinnen diese Asche behalten wird, hält dasselbige über eine stille Gluth, wie die Wärme zunimmt, also steiget auch die Gestalt der Blume, und erzeiget sich deren Geist als ob er den Leib bey sich hätte, und denselben beseelen wollte. Lässet die Wärme nach, so verschwindet auch der Blumengeist, dieser artige Phönix welcher bey ankommender Wärme lebet, bey dero Verschwindung auch erstirbet, jedoch nur wann, und so lange man will.

109. Zierliche Blumen zu haben in dem Winter.

Auch in dem Winter mag der curieuse Liebhaber seine Lust pflegen, und noch etwas rarers

rarers von Blumen zeigen. Nicht aber mitten in dem Garten in der Luft; denn wie sollte so ein zartes Pflänzlein aufkommen mögen in einer Zeit, wo die Erde Felsen hart, wo auch die Steine zerspringen, wo das Eis den ganzen Ströhmen den Arrest ankündiget, Menschen und Vieh vor Frost und Kälte fast selbst erliegen müssen, allwo auch die allerstärksten Gewächse der Erden, wenigstens dem Schein nach, von einem ersterbenden Alter also gedruckt werden, daß kein Härlein mehr an ihnen zu finden, welches nicht Schneeweis worden.

So lasset uns dann unterm Dach arbeiten.

Die nunmehro von uns allzu fast entfernte Sonnenhitze mag denen lieben Pflänzlein, vermittelst eines warmen Orts, Stuben, oder Gartenhauß ersetzet werden. Also, daß wann selbige vor aller kalten Luft wohl verwahret, dann bescheidentlich durch den Ofen, oder beygesetztes Kohlfeuer eingeheitzt wird, kann man in dem Januario schon Blümlein haben, welche sonsten in dem April, oder May, noch tief in dem Boden stecketen.

Als vor einigen Jahren die Bothschafter des sinesischen Königs an dem französischen Hofe sich befanden, führte man sie mitten in dem Winter, und drey Tage nacheinander nach Trianon, und weisete ihnen diesen herrlichen Garten voll allerhand der zierlichsten und annehmlichsten Blumen, ja alle Tage verändert, also zwar, daß diese gute Herrn sich nicht

fassen kunnten, ja schier zweifelten, ob sie nicht lebhaft, und augenblicklich in eine ganz neue Welt übertragen, oder wenigstens in dem Geist verzucket wären.

Das ganze Wunder bestunde in diesem allein, daß man den Schnee und gefrohrne Erde abgehoben, häufige Blumen aus dem Winter Hauß heraus genommen, und sammt denen Geschirren, nach beliebiger Ordnung in die Schild eingesetzet.

In der Winterstuben ist absonderlich zu merken:

Erstlich: Daß man nur selten den Fuß der Pflanzen begiesse, niemahlen aber den Stengel oder Blätter, auch daß man das Wasser an der Sonne zuvor überschlagen lasse.

Zum andern, denenselben zuweilen Luft lasse, und wo die Sonne ein wenig scheinet, die Fenster offen halte, aber von 10. Uhr Vor- bis ohngefehr 2. oder 3. Uhr Nachmittags.

Drittens: Daß wo man keinen Ofen haben kann, man zu dem Kohlfeuer lauter reine und gute Kohlen brauche, die weder viel Dampf noch Flammen von sich geben, auch die Wärme ganz sachte zunehmen lasse. Und also mag man gar leicht den ganzen Winter auch etwas rares und annehmliches zu sehen haben.

110. Wie man die Erde für zierliche Blumen bereiten solle.

Es ist denen Blumen sehr dienlich, ja nothwendig, um etwas rares herfür zu bringen, daß

daß man die Erde auf folgende Art bereite. Man nimmt Tröster von Trauben, vermischt mit s. v. Kühemist, nachdem es 2. oder 3. Jahr durch einander verwesen, thut selbe wiederum unter gemeine Erden, welche auch 2. oder 3. Jahr abgelegen, dieses alles wohl untereinander gearbeitet, und die Geschirr damit gefüllet, man wird Wunder sehen, wie die Pflanzen, sowohl an Größe und Gestalt, als Kraft und edler Farbe zunehmen.

Wenn selbige anfangen auszuschlagen, und nunmehro die Blüthe beginnen sehen zu lassen, kann man sie fein sachte zu 2. 3. mahlen begießen, man soll aber in dem Wasser s. v. neu gefallnen Küheflathen zerrühren, und also etliche Tage stehen, das Wasser durchziehen, und den groben Unflat zu Boden gehen lassen, sich alsdenn des Wassers bescheidentlich bedienen. Dieses wird die Pflanzen erfrischen, stärken, und wunderliche Wirkung thun.

Solches Wasser ist auch gut zu den Tulipanen, Negeleinstöcken, Anemonen, Ranonckelen, 2c.

* Vor allen Dingen aber sollte man nicht vergessen, in obigem Wasser etwas weniges gesäuerten Salpeter zergehen zu lassen, denn dieses ist in Wahrheit jener Balsam und himmlisches Salz, durch welches Albertus der Große sich nicht wenig hat geltend gemacht, indem er auf diese Weise und absonderlich durch solches zubereitetes Wasser, seine Winterpflanzen nicht allein Sommerblumen, sondern so-

gar Herbstfrüchte auf das annehmlichste herfür zu bringen, gezwungen hat.

III. Wie man die Erde für die Tulipanen bereiten solle.

Es ist sehr erträglich, wann man die Tulipanen an einem wohlgelegenen Sonnenreichen Ort pflanzet. Wo sie deren Schein und Wärme von Morgen an bis Nachmittag genießen können, es ist weder zu früh noch zu spat, dann so fast ihnen die Sonn zu wider ist, nachdem ihre Blum aufgegangen ist, so stark sind sie derselben begierig, währender zeit ihres Wachsthums.

Ferners sagt ein wohlerfahrner Blumenkünstler davon also: Wollt ihr eure Tulipanen mit zierlichen Farben wohl gemenget haben, so nehmet altes Pflaster von einer abgebrochenen Mauer, dasselbe wohl zerrieben mit groben Sand von einem Fluß, sammt etwas von Ausführung k. v. heimlicher Orten, jedes gleich viel, unter gemeine gute, aber wohlgeriebene Erde gethan, und die Blumenbeet damit versehen.

Etliche anstatt dessen, nehmen wohlgelöschten Kalk zu Staub gerieben, und mischen selben unter den Sand, die Ausführung, unter die gemeine Erde.

Andere, welche in der Kunst noch weiter schreitten wollen, thun auch Hünermist, und

Far-

Farberden darzu, wodurch die Blumen zu gewissen Farben mögen gebracht werden.

112. Gute Erde für die Negelein.

Man nimmt zwey Drittheil schwarzen Sand, oder mürbe schwarze Erde, wie man in den morastigen Wiesen findet, oder wo diese nicht zu haben, Sand von dem Gestad eines Flußes. Für den letzten Drittel nimmt man verwesenen f. v. halb = Pferd halb = Kühmist. Zu diesem nimmt man einen Sechstheil Thon (sonsten Laim oder Letten) welcher aber zart und wohl zerrieben sey, auch mag man etwas weniges verwesene Erde von einem hohlen Eichbaum darzu thun, dieses alles wohl untereinander geworfen, und ein Jahr lang, ehe man es in die Geschirr brauchet, liegen, jäsen, und verwesen lassen.

Daß man für die Blumen von unterschiedlichen Farben, auch unterschiedliche Erde zubereitet, ist eine sowohl mühsam als unnöthige Mühe.

113. Von den Marcotten, oder Pfropfreißlein.

Erstlich: Die bequemste Zeit die Negelein zu marcottiren, ist von dem 20. Julii an bis Anfangs in den Augustmonat hinein, so bald die ersten Blumen vorbey sind.

Zum zweyten: die Marcotten pflegen die mehresten also zu machen: Sie suchen an dem Negeleinstock einen schönen gesunden Stengel aus, thun mit einem kleinen Messerlein zu Mitten des Gelencks oder Knödleins, (welches zu unterst, und nächst an dem Stengel ist) einen Schnitt bis mitten hinein, sodann 2. bis 3. Finger breit von dem Knödel aufwärts. Dieses abgespaltene Schößlein, ist das Pfropfreis, welches hernach Wurzlen gewinnen will, die Marcotten leget man also sachte nieder, drucket den Theil des Pfropfreißlein, welcher nicht mehr an dem Fuß des Stengels haftet, in die Erde hinein, decket es darmit zu, und erhält den marcottirten Stengel, durch ein beygestecktes Gäbelein aufrecht, hernach schneidet man das äußerste von den Blättern ab, setzet die Marcotten in den Geschirren 4. oder 5. Tage lang in den Schatten, und begießet selbige täglich mit Bescheidenheit. Einige stecken etwann ein Haberkörnlein in das gespaltene Knötlein, andere etwann eine saubere Graßwurz, damit die Marcotten besser fussen mögen, ist aber alles nicht vonnöthen, absonderlich wo die Erde wohl zubereitet, und das Wetter günstig ist, ja es wäre bald zu befürchten, daß nicht die edle Blume von dem Graß und Habern wiederum etwas wildes an sich nimmt.

Will man den Hauptstock auch bey Leben erhalten, darf man ihm nur mehrere Schooß lassen,

lassen, von welchem man keine Marcotten nimmet.

* Denn daß gröβte Geheimniß und Mittel etwas rares von Negelein zu haben, ist die gute Erde, und das öffrere versetzen oder marcottiren, wodurch man allezeit frische Pflanzen hat, welche eben durch das öffrere versetzen zu wunderlicher Vermehr- und Veränderung geschickt gemacht werden, gleichwie die Kunst-Tulipanen, von welchen an seinem Ort.

Die Negelein stehen gern gegen Mitternacht, wann man aber die Marcotten gegen Mittag setzet, muß man sie öffters begieβen.

Man kann noch auf eine andere und geruhigere Weise die Negeleinstöcke vermehren, durch das einfältige Schoß versetzen. Man nimmt erstlich von einem Stock die Schößlein, oder Stengel, welche 2. oder 3. Knötlein, oder Gelenck haben, behutsam ab, dieses abgesonderte Schößlein spaltet man von dem ersten Knoten an bis an dem andern, und stutzet das äußerste der Blätter ab, leget selbe Schößlein an die Sonne, damit sie verwelcken, (nicht ausdorren, das wäre der Sach zu viel gethan) denn also verwelcket, jedoch von der Sonne nicht erhitzet, setzet man sie in ein Geschirr mit Wasser, um sich erholen zu können. Denn setzet man sie in die Geschirr ein, oder wo man selbe haben will, und in die darzu bereitete Erden, begieβet dieselbige fleißig, sie kommen

men oft eben so glücklich davon, als die übrigen Marcotten selbsten, wenn man sie nur in der Sonne nicht stehen lasset.

Drittens: Man versetzet nochmahlen die Marcotten wiederum in dem Herbst, wann mans mit einem scharfen Messerlein von dem alten Stock gar ablöset, die äußersten Würz- und Zäserlein abzwicket, des gleichen die Blätter, solche in die Geschirr und wohlbereitete Erde einsetzet, und alsbald begießet, auch solches zu thun fort währet, wo nicht der Himmel selbst sie zu Genügen erquicken soll.

Viertens; der Negeleinstock, ob er wohl ein oder andern kleinen Reifen ausstehen mag, so ist doch die starke Kälte und Gefröhrne sein abgesagtester Feind; wird er aber von dem Schnee bedeckt, so hat er sein Grab gefunden. Dahero ist das rathsamste, man fahre mit demselben bey Zeiten unter Dach, und zu Ende des Wintermonats sammt den übrigen Pflanzen gar in die Winterstuben hinein.

Allwo man ihn nachgehends nicht begiessen soll, man finde denn, daß er selbes hoch bedürfe. Nimmt ihn auch nicht wieder heraus, bis zu Anfang des Aprils, jedoch nicht zu geschwind an die Sonne, denn er ist wie ein Kranker, der sich nicht gählings auslassen, sondern nach und nach, und sich wiederum an die volle Luft gewöhnen muß.

Fünftens; Obschon der Negeleinstock gern an weitschichtig- und lüftigen Orten ist, will er doch nicht zu viel Sonne haben. Jedoch

thut

thut ihm selbe des Morgens überaus wohl, das ist von 6. bis ohngefehr 11. Uhren; wo man aber diese nicht haben kann, nimmt er auch Nachmittag von 3. bis 6. oder 7. Uhr damit vorlieb.

Sechstens: So das Wetter allzutrocken wäre, und der Himmel seinen mildreichen Segen versagte, mag die Gießkanne des Gärtners seine Stelle vertretten, und zu Abend, ja alle Abend, wann die Erde wiederum sprödt will werden, dieselbe befeuchten, jedoch mit großer Bescheidenheit, und wann es geschehen mag ohne sonderliche Benetzung der Schossen oder Blättlein, ist es um so viel besser.

Siebentens: Wenn der Hauptstengel des Negeleinstocks anhebt herfür zu schiessen, und zu steigen, mag man ein Stäblein darzu stecken, darbey aber wohl in acht nehmen, daß man mit demselben keine Hauptwurzel verletze.

Achtens: Wo man aber wahrnimmet, daß alle Schoß zu hohen Stengeln werden wollten, also, daß keine übrig bleiben, um Morcotten darvon zu ziehen, darf man nur einige darvon bey dem andern Gelenck von dem Fuß ausbrechen, wird es geholfen seyn, und denen übrigen dadurch Lieb geschehen; denn wenn diese ausgebrochene nicht zum zweytenmal ausschlagen, so hat man aufs wenigste zu gewarten, daß die übrige Stengel größere, lebhaftere, liebreichere und schöner gefärbte Blumen tragen.

Neuntens: Diejenige, welche den Handel recht verstehen wollen, die lassen an keinem Stock mehr denn 3. oder 4. Hauptstengel zu Knöpfen aufgehen, die übrigen schneiden sie weg, einen für den andern, wie sie schiessen, wann sich das Negelein fast zureissen will, kann man es noch einige Knöpflein an demselbigen Stengel gewinnen lassen, bis es die Zeit erfordert, selbe wiederum auszubrechen.

Etliche in Paris lassen auf einen Stock nur ein Hauptschoß, und 2. oder 3. Knöpfe auf demselbigen aufgehen. Ja, welche gar etwas rares haben wollen, die benehmen ihm auch die Nebenschoß, aus denen sie Marcotten machen könnten: aber da muß es eine unvergleichliche Blume abgeben.

Zehentens: Wenn das Negelein ausgeschlossen ist, und man selbes lange begehrt zu erhalten, muß man es vor Regen und Sonnenhitze fleißig bewahren, dahero könnte man die Geschirr unter einem Dächlein halten; und auf ein Gerüst setzen, bey einem halben Schuh von der Mauer oder Wand entfernet.

Eilftens: Gegen Ende des Herbstmonats, nach Beschaffenheit des Wetters und der Zeit, sammlet man den Negeleinsaamen bey der Truckne, lässet denselben ein wenig dürr werden, damit ihm die Feuchte kein Verderben verursache.

Zwölftens: Die beste Zeit aber den Negeleinsaamen zu säen, ist Anfangs des Frühlings,

und

und nach dem ersten Regenwetter des Heumonats. Man pflanzet selbe in Geschirre.

Dreyzehentens: Curieuse Liebhaber der Negelein und Kunsthändler zugleich, pflegen diese herrliche Blumen auch nach der Kunst zu unterscheiden, und jeder ihren eigenen Namen zu schöpfen. Welches absonderlich von nöthen zu wissen ist, wenn man dieselbe in die Weite verschicket, oder von fremden Orten will kommen lassen.

114. Von der Terebration, oder Aderläß der Bäume.

Die Unfruchtbarkeit eines Baums kommet auch bisweilen von allzuhäufigen Saft desselbigen, dahero es sehr dienlich ist, wenn sie von Zeit zu Zeit dessen entladen werden. Dieses geschicht durch eine gewisse Anbohrung der Bäume nicht anders, als wollte man ihnen zur Ader lassen, von diesen redet der gelehrte Cänzler Franciscus Bicon also. Es ist, sagt er, die Terebration denen Bäumen zu vielen Sachen ersprießlich, man entladet sie dadurch des überflüßigen, und deren Frucht schädlichen Safts. Benimmt ihnen desgleichen die gar zu groben und untauglichen Feuchtigkeiten, nach deren Verliehrung sie liebreichere und wohlgeschmacktere Früchte tragen. Dann gleichwie das allzuhäufige Geblüt den Menschen; also schadet auch die überflüßige Nahrung einem jeden Baume. Durch die Terebration geht viel Unreinig-

keit

keit davon. Was der Weinstock weinet, geschicht nur, damit er die übrige und unreine Feuchtigkeit von sich stosse und allein diejenige behalte, so seine Fruchtbarkeit und Annehmlichkeit der Trauben befördern mag.

115. Wie die Terebration geschehen solle.

Es hat unterschiedliche Weise, denen Bäumen ihre überflüßige Feuchtigkeit zu benehmen, die bequemste und sicherste aber ist die Terebration, oder Anbohrung, diese geschicht also: Es ist nicht genug die Rinde des Baums etwan mit einem Messer aufzuritzen: sondern man muß auch den Stamm des Baums bis hinter das Mark hinein anbohren, bis an einen Finger breit von der Rinde gegen Mitternacht. Die Bohrer richt man also, daß das Loch einwärts gehe, und der Saft besser herab und auslaufen möge. Es soll auch das Loch nicht hoch, sondern unten wohl an dem Fuß des Stammes gemacht werden, damit es dem Baum weniger schade, und man kein langes Rohr vonnöthen habe, den Saft heraus zu leiten in das untergesetzte Geschirr, wo man verlangt den Saft zu etwas anders zu gebrauchen.

Die Zeit, den Saft aus denen Bäumen zu ziehen, ist vom Anfang Hornungs, bis mitten im May hinaus.

Der Nußbaum aber soll nicht angebohret werden, vor Ausgang des Monats Merz.

Wann

Wann der Frühling trocken ist, giebt es auch weniger Saft in denen Bäumen.

Der Saft fließt am reichlichsten, so man bey hellem Mittag und völliger Sonne anbohret.

Bäume, von welchen man viel Saft ziehen kann, seynd fürnemlich der Pappelbaum, Haymbuche, Ahorn, Maulbeer-Baum, Birkenbaum, Weyde, Nußbaum, Eyche, Ulmenbaum ꝛc.

Mr. Ratraj, ein Gelehrter aus Schottland, sagt, daß man laut seiner eigenen Erfahrniß, aus einem einigen Birkenbaum im Frühling so viel Saft heraus ziehen könne, daß nur die gewichte desselbigen so viel ausmachen, als der Baum schwer seyn mag sammt Wurzeln, Aest und Bälttern.

Aus etlichen Bäumen dringet der Saft von sich selbsten heraus, absonderlich von denjenigen welche mit Gummi begabet sind, welches also durch deren aufgebrochene oder zerschnittene Rinde herfür rinnet, und durch die Sonne coaguliret wird, so nicht nur allein den Baum eine Leichterung machet, sondern auch so wohl zu der Arzney, als Farben und andern Sachen sich gebrauchen lässet, als von Myrrhen, item das Bedellion, Benzion, der Balsam und andere dergleichen. Scheint ein schlechtes Harz zu seyn, zum Exempel, das Gummi, so herfür dringt aus dem Kirsch- oder Pflaumbaum, und dennoch hat es eine vortrefliche Kraft, das Beissen der Haut zu be-

nehmen, auch alte Schäden auszuheilen, absonderlich an Arm und Schenkeln. Wann man nur dasselbige zergehen läßt, etliche Tage vor dessen Gebrauch, reibet und säubert man den Schaden oder die beißigte Haut mit Reblaube, auch wohl mit frisch darauf zerdruckten Trauben, dann von Zeit zu Zeit der präparirte Gummi aufgelegt, heilet geschwind, und so von andern zu reden.

Anhang, von der Bienenzucht.

Erster Absatz.

Was eine Biene, oder Imme sey.

Eine Biene oder Imme ist die große, gelbe, mit Zähnen, vier Flügeln, sechs Füßen, und am Ende des Leibes mit einem beweglichen Stachel versehene Fliege, die aus denen allerheilsamsten Kräutern, und Blumen Wachs und Hönig herauszuziehen, und an einen Ort sehr künstlich zusammen zu tragen weiß.

Wie

Wie vielerley derselben Gattungen.

Es giebt wilde, und zahme Bienen.

Wie sind die Wilde beschaffen?

Diese sind boßhaftiger, unleidentlicher, dicker doch kürzer und schwärzlicher wie die Zahmen, halten sich gern auf, wo große Wildnißen und Holzungen sind. Tragen ihr Hönig in die hohlen Bäume, und Löcher der Felsen, schwärmen öfters, haben dahero weniger Hönig, ja einige derselben arbeiten gar nicht, sondern nehmen den fleißigen ihr zusammen getragenes Hönig.

Wie die Zahmen?

Diese werden in Gärten, wo sie einen guten Ausflug, Sonne, und Nahrung haben können, gehalten.

Wie verhalten sich diese?

Sie halten sich hauffen und schwarmweis beysammen, ein jeder Schwarm hat seinen eignen König, oder Weiser, dem sie aller Orten, wo er sich hinbegiebet, folgen, und ihn alle Zeit in die Mitte nehmen.

Auf was Weis und Art regieret dieser König.

Er regieret seinen Stock so weislich, daß man nicht genugsam bewundern kann, wie an

einem so kleinen und sonst gering scheinenden Thierlein dem Menschen ein so vollkommenes Muster einer wohlgeordneten und glückseligen Gemeine vorgestellet worden.

In wem bestehet dann diese vollkommene Anordnung.

Es ist keine Biene, die nicht ihre angewiesene Arbeit habe, Als nämlich

Erstens: Einige gehen aus, auf die Witterung acht zu haben.

Zweytens: Andere müssen den Bienenstock vor dem Anfall der Raubbienen bewahren.

Drittens: Einige müssen die Gelegenheit der Wälder, Wiesen, und Gärten auskundschaften.

Viertens: die arbeitsamen Bienen dahin abführen, und wieder zurück begleiten; die, sobald sie mit ihrer vollen Last zum Stock kommen.

Fünftens: Ihre Abnehmer an denen finden, welche wegen Alter, und Schwachheit nicht wohl mehr ausflügen können, welche dann das herzugeführte Hönig in die von Wachs künstlich bereitete Kammer einlegen. Wobey sie öfters so emsig, und geschäftig sind, daß sie auch sogar ihrer Brut darüber vergessen, und also nicht schwärmen können.

Was ist also bey diesem Umstand vor ein Gegenhilf zu machen.

Man muß, wenn sie gar zu fleißig eintragen, mit einem zarten Flor das Flugloch ver-

vermachen, und sie auf 2. oder 3. Täge einsperren, damit sie alsdann, weil sie nie müßig seyn können, an ihrer Brut arbeiten, und dieses kann man einigemal widerholen, bis man siehet, daß sie im Stock die Brut zu setzen angefangen haben.

Im fahl aber diese Vorkehrung nicht fruchten sollte was hätte es für eine Bedäutniß?

Es ist ein Zeichen, daß sie ihren König verlohren haben, denn, wenn der tod, oder nicht mehr vorhanden ist, so sind die übrigen Bienen vor Traurigkeit gleichsam tod, und machen weder Hönig, noch Brut.

Wie ist hierinnfalls zum sichersten abzuhelfen?

Da eine Gewisheit, daß man in manchen Stock 3. 4. und öfters noch mehr König findet, deren ein jeder zur Schwarmzeit einen eigenen Schwarm macht, so giebt man denen traurig, und gleichsam todten königlosen Bienen aus einem anderen Stock einen neuen König, welchen sie dann ganz willig in allen gehorchen werden.

Wie müssen, und wollen dann die Bienen das Jahr durch gepfleget werden, wenn sie dem Eigenthumherrn rechten Nutzen schaffen sollen?

Erstens: Muß man sie im Winter vor Kälte verwahren, und nur keinen Mangel lei-

den lassen, sonst findet man im Frühling leere und verdorbene Stöcke.

Zweytens: Muß man denenselben, wenn man im Sommer zum letztenmale das Hönig ausschneidet, zur Winterspeise genugsamm darinnen lassen.

Drittens: Wenn die Bienen im Merz ihre todten austragen, muß men das hinterstellige leere Wachs bis auf die Brut ausräumen, damit sie zu ihrer frischen Arbeit genugsamen Platz haben mögen.

Viertens: Muß man auch fleißig allen Wust und Unrath, Spinnenweben, Schimmel, Motten, aus den Stöcken sauber, und behende wegnehmen, damit davon dem Hönig, oder den Bienen selbst kein Schaden geschehe.

Was ist im May, Juni, und Julii weiters zu beobachten?

Dieses, daß man gute Acht auf die Schwärme habe, und wenn sie ausgeschwärmet, so nimmt man das Wachs wieder heraus, und reiniget den Stock abermals so viel als möglich.

Wie pflegt man um Michaelis Zeit mit denen Bienen zu verfahren?

Nach Michaelis Zeit geschiehet die letzte Ausräumung, und wird auch alsdann denen Stöcken, die voll sind, einer Spannenlang

der

der Rost verschnitten, die aber zu wenig haben, denen setzet man in einen reinen hölzernen Gefässe Hönig hinein, es muß aber das Hönig aus einem alten Bienenstock herausgenommen, oder zum wenigsten nicht über ein Jahr alt seyn, und in einen neuen, reinen Gefäß gestanden haben. Hierauf säubert man die Stöcke nochmals, verschmiert sie mit sammt den Bienenhause, und läßt sie also unerösnet bis aufs Frühjahr stehen, da man sie dann bey guten Wetter wiederum besiehet, reiniget, und nach Untergang der Sonnen mit Rohrmatten für die Nachtkälte bewahret.

Uebrigens ist beym Ausnehmen des Honigs und Wachses überhaupt wohl zu beobachten, was diesfalls die bayerische Lands und Policeyordnung im 15ten Titul 1ten Artikel deutlich vorschreibet, mit nachstehenden Worten: Nachdeme bisher an vielen Orten der Gebrauch gewesen, dieselben (die Bienen) so man ihnen hat nehmen wollen, zu rauchen, zu brechen, und also ganz und gar zu verderben: soll dasselbe nunmehr verbothen, und hiemit geschaft seyn, wer Immen hat, den Vortel zu erkundigen, und zu lernen, daß ihnen allein genommen, aber sie keineswegs mehr gar gebrochen werden: Es wäre dann der Imm für einen Hörndler, Abfresser, oder sonst für unnütz erkennt, demselben zu brechen soll unverwehrt seyn.

Was ist weiters nachhin seiner Zeit zu beobachten?

Dieses, daß so bald die Wasserweiden und andere Bäume ausgeblühet, so kann man sie zu Felde tragen, weil sie sohin überflüßige Nahrung, auch frisches helles Wasser haben, wo man dann von ihnen eine reiche Ausbeute erwarten kann.

Was haben die Bienen vor Feind.

Deren meiste Feind sind die Störche, Schwalben, Tauben, Grünspechte, Baumader, Mäuse, Schlangen, Ameisen, Humblen, Hornissen, Wepsen, und dergleichen. Welche theils die Bienen, theils ihr Hönig fressen.

Was ist sonst noch denen Bienen zu wider, und schädlich,

Der Eibenbaum, die Buchsblühe, Wermuth, Salz, faule Wasser, aller starker, und übler Geruch, Rauch, Donner, und Wetterleuchten, starkes Klopfen, und Getümmel.

Was für Krankheiten sind sie unterworfen.

Der Pest, und dem Durchlauf.

Woher entstehen diese?

Die Pest entstehet bey ihnen, wenn sie im Herbst feucht eingethan werden, davon der Stock, und das Hönig anlaufen, und schimmelig werden. Diesen ist schwer zu rathen, es sey dann, wenn man es zeitig gewahr wird, durch fleißiges lüftern und säubern.

Den Durchlauf bekommen sie im Frühling, wenn sie sich erhitzen, oder auf ungesunde Kräuter fallen. Diesen kann abgeholfen werden durch ein Stücke Hönigseim, welches zu den obern Loch in den Stock gestossen wird, oder durch etwas Bienenfutter mit Hönig vermischet.

In wem bestehen die beste Mittel, wenn man von Bienen gestochen wird?

Den Stich mit seinen eigenen Urin abwaschen, da denn der Schmerz alsobald vergehet, und das Fleisch nicht geschwillt. Wenn man aber von allen Bienenstich frey seyn will, so nehme man 3 oder 4. spitzige Wegrichblätter in den Mund.

Zweyter Absatz.

Woher entspringet die Bienenbrut?

In der Wahrheit nach vorhergegangner Vermischung mit ihren König, wie andere

Thiere, ihres gleichen zeigen, und wird die Bienenbrut ein kleines weisses Würmlein, so in dem Häuslein ihres Rostes lieget, und im Fruhejahr zu einer rechten Biene wird.

Was ist aber zu thun, wenn einige Stöcke entweders wegen Krankheit, oder allzu emsiger Arbeit keine Brut gesetzet haben?

Man schneidet denselben von dem Gewürke drey Blätter weg, und nimmet aus einen anderen starken Stocke zwey Blätter voller Brut, einer Spann lang, und breit hinweg, setzet es mit etwas Hönig, und darauf das vorige leere Gewürke in den Stock, dem es an Brut manglet, hinein, so werden die Bienen darinnen fliegend liegen auf der Brut, und zeugen junge Bienen.

Was sind die Bienenfalter.

Hönigdiebe, deren Saame aus den Raupennestern, auf die sich der Hönigthau gesetzet hat, von den jungen Bienen selbst aus Unvorsichtigkeit in die Stöcke geschleppet wird. Sie wachsen auch öfters aus dem alten entfallenen Hönig, sie machen ihre Nester in den Stöcken, und füllen dieselbige mit Spinnenweben, und ihren Geschmeisse an, fressen den Hönig, und vertilgen endlich gar die Bienen.

Wie kann man hievon abhelfen.

Man kann sie zusammt den Motten durch räuchern vertreiben, und tödten, auch wenn man bey der Dunkle eine Fackel, oder Licht bey den Bienenstock anzündet, so fliegen sie da hinein, und verbrennen sich selbst.

Was ist ein Bienenhauß, wie wird dieses erbauet, und welcher gestalten gestellet?

Eine von Kalk, und Steinen, oder Brettern wider Regen, und Kälte wohl verwahrte Hitte, welche fein reinlich seyn muß, daß man von hinten die Stöcke besehen, und säubern, auch so hoch, daß die Stöcke in Zweyschichten übereinander stehen können, und muß diese an solchen Orten aufrichten, die die Sonne am längsten haben, und die wider die Mitternachtswinde wohl beschirmet stehen, es muß auch der Ort, wo man sie anlegen will, fein frey, lüftig, und nicht sunstig, oder feucht seyn. Wohl aber mögen sich in der Gegend schöne klein fliessende Wässer, kein langes Gras, keine nahe stehende hohe Bäume, wegen des Schwärmes, hingegen genugsamer Ueberfluß an allerhand süßen, und wohlriechenden Blumen sich befinden.

Was lieben aus allen Kräutern die Bienen zum meisten?

Die Melisse, welche zwar dreyerley. Die Sommermelisse gehöret unter die wasserichte Sommergewächse, und ist mit länglichen Blättern, wird wohlriechend genannt, auch eine ist ohne Geruch, eine die stinkende. Die erste ist diejenige, welche sich durch Zerreissung der Stöcke vermehren lasset, weisse Blümlein, einen lieblichen, doch flüchtigen Geruch, fast wie Zitronen, daher es auch Zitronenkraut, und weil die Bienen begierig darauf fallen, Bienenkraut heisset.

Wie ist dann (wie vorhergehend von einem Bienenkönig Meldung beschehen) dieser beschaffen?

Er ist etwas gröser, und länger, als die andere Bienen, hat gerade hohe Füsse, kleinere Flügel, ist wohl schöner Farbe, und ohne Stachel, hat auch seinen Sitz in einen etwas gröseren, und ansehnlicheren Häuslein, aus welchen er durch gewisse Gänge zu allen Fladen kommen, und also aller Orten zusehen, und zugegen seyn kann. Und weilen es denn zu weilen obgemelt 3. bis 4. deren in einen Stock sind, so richten sie öfters groben Krieg mit einander an.

Wie ist dann Fried zu verschaffen?

Man muß, wenn man anders die Bienen nicht unter ein ander aufreiben lassen will,

die

die übrige alle tödten, oder einen jeden mit einem guten Theil der ihm anhangenten Bienen in einen besondern Stock schlagen, welches am füglichsten in der Schwärmenzeit geschehen kann, da sich ein jeder König, oder Weiser mit seinem Anhang, aus dem Stock begiebet.

Was vor Zufähl ergeben sich sicher bey Schwarmen der Bienen, und was ist hierbey zu beobachten?

Dieses, daß wann die alten Bienen viel Brut gesetzet, und in Frühling ausgebracht haben, so müssen die jungen mit ihrem eigenen König, oder Weiser aus dem alten Stocke sich nach einer andern Herberge begeben; dann wenn so viel auf einmal ausziehen, die nennt man einen Schwarm.

Ob aus einem Stock mehrere Schwarm zu hoffen?

Ja! weil ein Stock, der viele Brut gemacht hat, zuweilen 3. 4. und mehr Schwarmen von sich lasset, die aber selten, weil sie zu schwach sind, fortkommen.

Wie kann dieses, weil es zum Schaden des Eigenthümmers, verhindert, und abgeholfen werden?

Daß man sie nicht zu stark schwärmen lasset; folglich wenn man dieses vermuthet, kann

man

man es durch Ausbrechen der Bruten, und Ausschneiden des Gewürkes verhindern.

Wenn gehet dann das Schwarmen der Bienen an?

Die starken Stöcke schwärmen im May, die schwächeren im Junio, und die allerschwächisten um oder nach Johannis.

Wie ist die Schwärmzeit der Bienen zu erkennen.

Die Vorschwärme, als welche meistens Vormittags schwärmen, legen sich etliche Tage vorher vor die Stöcke, und veranstalten alles zu ihren Auszug. Hingegen die Nachschwärme kommen Nachmittag.

Wie kann man die Schwärmstunde beyleiftig wissen.

Wenn man merket, daß die Scheerbienen um die Bäumen herumfliegen, und einen Thon von sich geben, so ist die Schwärmstund da.

Was ist bey der Schwärmung zu beobachten?

Wenn der König, oder Weiser aus dem Stock ist mit dem grösten Theil, verfolget man ihme

ihme mit einem sanften Klingen eines Bekens, sprenget Sand, Erde, oder Wasser darüber, damit sie müde werden, und sich irgendwo anlegen.

Was ist weiters zu beobachten?

Wenn vorgehends geschehen, und der Hauffe immer größer wird, woraus zu schliessen, daß der König gewiß dabey sey, so muß man nicht lange saumen den Schwarm in einen reinen wohlriechenden Stock fein behend einzuschlagen, und am Abend des selbigen Tages, oder doch morgens ganz frühe, ehe die Bienen ausfliegen, an seinen Ort, jedoch nicht nahe bey dem Stock, aus dem sie geschwärmet haben, bringen, damit sie nicht wieder in dem selben einkehren, und darüber von den anderen todt gebissen werden.

Wie kann man ein weiteres Vergnügen mit einem solchen Schwarm haben?

Das, wenn die jungen allererst eingeschlagene Schwärme bey schönen Wetter über den andern Tag in dem Stock verbleiben, ausfliegen, und eintragen, es keine Gefahr mit ihnen habe.

Was ist aber zu thun, wenn sie sich im Stock nicht halten lassen, sondern zum andertenmal herausfliegen?

Da schlage man sie in ein Sib, verbinde das selbe oben, und tauche sie also in ein kal-

tes Wasser, lasse sie wieder abtriefen, und schitte sie in den Stock, sie werden wohl bleiben.

Was ist zu thun, wenn zwey oder drey Schwärme sich zusammen legen?

Diese in einen Stock zu schlagen ist nicht rathsam, sondern man muß sie alle zusammen in ein groß Faß thun, fest zudecken, und über Nacht stehen lassen, so wird sich ein jeglicher König mit seinen Haufen zusammen legen, wo man alsdann einen jeden Schwarm in einen besonderen Stock bringen kann.

Was für ein Mittel ist zu gebrauchen, daß die Bienen in einem Stock gern wohnen?

Man nehm Kampfer, Mühren, Söverbaum, und Bienkraut, rühret Hönig in gut Waitzenbier, bis es dick werde, schabe von diesen Stücken etwas hinein und bestreiche den Stock damit inwendig.

Dritter Absatz.

Weilen bekannt, daß die Bienen vielerley Zufällen unterworfen, was giebt es vor Mittel nicht nur den selben abzuhelfen, sondern auch bey Zeiten vorzukommen?

Unter dergleichen mehr wird wohl nachfolgendes Pulver seyn, indeme es das große ge-

nennt wird. Als man nehme Meum, das ist, Beerwurz, schneide sie in Scheiblein, lasse sie an der Sonne dörren, stosse sie zu Pulver, schlage sie durch ein feines Sib, darnach thue den dritten Theil klein gestossen durch geschlagenen Fenchel darzu, und eben so viel Schale, oder Kern von Granatten, wie auch vor 6. Pfenning Kampfer mit ein wenig Mandelöhl, oder 2. Mandelkern in einen Mörser gestossen; alle diese Strück misch sodann wohl untereinander, und thue davon 6. gute Messerspitz in ein halb Mäßlein voll guten Hönigs, streuet so viel als einer großen Erbsen klein gemachtes Bibergall darunter, und riehret es mit ein baar Löffelvoll Malvasier, oder Muscat, in Abgang dieser, auch mit einem Löffel voll guten Brandwein wohl durch einander, so hat man vor einen Stock genug.

Wenn pfleget man dieses Pulver denen Bienen gemeiniglich zu geben?

Man giebt es ihnen im Frühling gegen der Abendzeit, und vermacht darauf den Stock bis auf den anderen Morgen. Wobey zu beobachten, daß alle Stöcke die beysammen stehen, zu gleicher Zeit von diesem Pulver bekommen, sonst würden sie ganz schwach und kraftlos werden. Wer aber dieses große Pulver nicht hat, mag sich auch des kleinern gar nutzlich bedienen, welches also bereitet wird. Man stosset Beerwurz zu Pulver, und men-

 net

get davon 6. Messerspitz voll unter das Hönig, giesset Brandwein darauf, und giebt es den Bienen, und zwar, wenn man die Stöcke ausgeschnitten hat.

Was ist ein Bienenstock, oder Korb?

Die Behältniß, oder Wohnung der Bienen, worinnen ein ganzer Hauffe mit seinen König ist, und darinnen sie Wachs, Hönig, und Brut zubereiten.

Von was Materie, Form, und Gestalt sind sie, und wie vielerley sind derselben?

Unterschiedlicher, stehend, und ligend. Einige machen sie aus Holz, andere flechten sie aus Stroh, oder Felberruthen; sie müssen nicht viel über eine halbe Elle breit, und fast noch einmal so hoch seyn; denn die gar zu großen Stöcke geben zwar mehr Hönig, schwärmen aber desto weniger, und die gar zu kleinen zwar desto mehr, geben aber hingegen weniger Honig.

Wie müssen die aus Brettern oder Blöcken beschaffen seyn?

Hierzu muß man kein Eichen, wohl aber Linden, Erlen, oder Feichtenholz, das im December und Januario im abnehmenden Monde geschlagen ist, nehmen, und sie wohl befestigen, daß sie im Sommer nicht aufreissen.

Wie

Wie müssen diese innwendig beschaffen seyn?

In der Mitte macht man ein hölzernes Kreutz, damit die Bienen ihr Gewürke desto besser, und fester ansetzen mögen, fast ganz untenher, aber ein Luft, oder Flugloch, welches nur so groß seyn muß, daß eine Biene neben der andern hinein kommen kann, dann wenn es größer, so können die Wespen, Hummlen, und allerley Bienenfeinde hinein fliegen, und kriechen, wie dann auch das Flugloch zum besten gegen der Sonnen Aufgang gestellet wird.

Wie sind die ligende Stöcke beschaffen, und welche bringen mehr Nutz, die liegende oder stehende?

Die liegende geben mehr Hönig, schwärmen aber nicht oft, können sich auch vor Kälte, und im Sommer vor Hitze nicht wohl darinn halten, und sobald Motten darinnen wachsen, kommen sie gleich ins Gebäu, alsdann es mit denen Bienen geschehen. Hingegen hat man aus der Erfahrung, daß da in einem stehenden Stocke ein Schwarm 30. Jahr, und darüber lebet, da er in einem ligenden kaum wenige Jahre erreichen könne, derohalben weit besser erachtet wird weniger Hönig, und dabey allezeit viele Bienen, als auf einmal viel Hönig, und hernach wenige, oder gar keine Bienen zu haben.

Was ist zu beobachten, wenn man mehr Bienenstöcke beysammen hat?

Daß man sie ja nicht zu nahe an einander, sondern zum wenigsten anderthalb Fuß weit von einander setzet, damit die Bienen sich einander im Fluge nicht hindern, oder im Sommer erhitzen mögen.

Was ist zu thun, wenn ein Stock zu klein, alt, oder verdorben ist?

Weilen man bey diesen Umstand die Bienen nothwendig in einen anderen Stock bringen muß, so öffnet man den alten oben, setzet darauf einen guten wohl zugerichten, und mit wohlriechenden Kräutern, sonderlich mit Melisse geriebenen Bienenstock, worinn schon etliche Hönig Fladen liegen, so begeben sich die Bienen bald heraus, sollten sie es aber nicht so bald thun, so treibe man sie mit Rauch hinaus, und setze sie des Abends an des alten hinweg genommenen Stocks Stelle.

Vierter Absatz.

Was ist das Hönig?

Es ist ein Saft, den die Bienen aus den Blumen seügen, in einen Bläßlein unter der Zungen behalten, in ihre Stöck tragen, da selbst

selbst wieder ausspeuen, und die Waben oder Wosten damit füllen.

Von was Farb ist dasselbe?

Es ist unterscheiden mit der Farbe in ein gelbes, und weisses.

An was Orten findet man zum meisten das Weisse?

Sonderlich in Lithauen, und angränzenden Landen, daselbst es Lindenhönig genennet wird, weil die Bienen, so das selbe machen, von besonderer Art sind, allein die Lindenbäum, um ihre Nahrung vornämlich von diesen Bäumen nehmen, der Ursachen dem anderen gemeinen an Lieblichkeit des Geruchs, und Geschmack weit überlegen.

Wie ist das Hönig in andern Orten und Ländern beschaffen?

Meistentheils gleicher Gattung, doch besser an jenen Orten, wo gut florierend und von Rosen, dann Lilien besetzte Gärten, dann mit denen so genannten Schmalzblumen angefüllte Wiesen sich befünden, auch fruchtbare Bäume von guten Obst stehen.

Was hat das Hönig vor besondere Eigenschaften?

Zahlreich viele, welche man meistens in denen Arzneybüchern finden kann, indeme dasselbe

be eine zarte subtille balsamische Eigenschaft zu wärmen, zu zertheilen, zu reinigen, und auszutreiben, die Lebensgeister zu vermehren, und was darein gelegt wird, vor Fäulniß zu bewahren. Der Ursachen es phlegmatischen alten kalten und schwachen Leuten insgemein in Husten, oder andern Brustbeschwerungen, von kalten Flüssen, auch in allerhand Verstopfungen der Nieren, und Zufällen des Haupts sehr wohl und gut bekommet. Hingegen aber jungen hitzigen, und kolerischen Leuten schädlich ist.

Wie wird das Hönig von dem Wachs gereiniget?

Durch Kochen in Wasser, oder durch Seigen in einer mäßigen Wärme wird dieses gereiniget, dasjenige aber, welches ohne solches aus den Waben fließt, wird Jungferhönig genennet, und ist zu süßen, und eingemachten Sachen anstatt des Zukers, wenn es wohl geläutert das beste, und dem Magen dienlichiste.

Aus was bestehet dann das Wachs?

Aus denen von dem Hönig geledigten Waben, oder das Behaltniß, worinn die Bienen das Hönig zusammen tragen.

In

In was Vorfällen dienet dieses?

Da es eine mäßig erwärmende, und zertheilende Kraft hat, meistens in die Pflaster.

Was hat das Wachs gemeiniglich für eine Farbe?

Es ist natürlich gelb, wenn es von alten Bienen kommt, weis aber von jungen Bienen, die zum erstenmahl Hönig machen, dieses wird Jungferwachs genennet, und vor den gelben in der Arzney gebraucht.

Zu was dienet meistens das weisgelblichte?

Zu nichts anders, als zu Lichtern, und Kerzen, da demselben durch die Bleiche an der heißen Sonne, und das viele Schmelzen die Kraft ausgezogen worden.

Ist das Wachs zu noch andern Sachen zu gebrauchen?

Zu sehr vielen, als in der Haushaltung von denen Künstlern, zum Sieglen, in Kanzleyen, mit einem roth, grün, oder schwarzen Zusatz, in des Gartenbaues durch Zusatz mit Harz, Terpetin und Leinöl, daraus ein Baumwachs zugerichtet wird. Es dienet auch gut

in der Arzney sonderheitlich das aus dem Wachs bereitete Oel, so sehr durchdringend erweichet, zertheilet, und lindert allerley Schmerzen von Reissen, Gicht, Hüft, und Lendenwehe äußerlich angestrichen: mit wenigen Safran in Wein eingenohmen, dienet es für Milz und Gelbsucht, mit warmer Fleischbrühe für die rothe Ruhr, und allerley Bauchflüsse, und noch mehrere dergleichen Zuständ.

Regi-

Register.

Erster Theil,

Von dem Blumengarten.

Erstes Kapitel.

Blumenjahr oder Anzeige, was man durch das ganze Jahr in denen Blumengärten arbeiten solle? Seite. 1

Zweytes Kapitel.

Von der Lage, Anrichtung und Abtheilung eines Blumengartens. 12

Drittes Kapitel.

Von einem jeden Straußkräutlein insonderheit, und zwar Anfangs von den Merzenviolen, weissen, gelben und rothen Nägelviolen, Maßlieben, Sammetblumen, und Agley. 15

Viertes Kapitel.

Von Nägelblumen oder Graßblumen, indianischen Nägelein, und Topfnägelein. Item von Winterviolen, Bocksbart, Marietten, Majenblümlein, Seeblümlein, Hyacinten und Narcissen. 18

Register.

Fünftes Kapitel.

Von Blauschwertel, Lilien, Tulipen, Freysamkraut, Kaiserskronen, Schlüsselblumen, und Ringelblumen. Seite. 26

Sechstes Kapitel.

Von der Paßionsblumen, Fritillarien, Papeln, spanischen Klee, Rosen von Jericho, Ranunculen, Sonnenblumen, Ritterspor, Safranblümlein, Anemonen und Rabellen. 36

Siebentes Kapitel.

Von denen wohlriechenden Kräutern: Basilien, Rauten, Münz, Thimian, Tenderich, wohlgemuth, Hysop, Gartenhysop und Coriander. 45

Achtes Kapitel.

Von dem Roßmarin, Salbey, Wermuth, Quendel, Jaßmin, Kümmel, Dill, Anis, Poley, Ammi, Traubenkraut, Stabwurz und Fenchel. 54

Neuntes Kapitel.

Von Beyfuß, schwarz Coriander, Camillen, Katzenmünz, Lavendel, Majoran, Mutterkraut, welsch Steinklee, Melissen, Scharlach, Stöchaskraut, und Reinfaren. 68

Zehntes Kapitel.

Von unterschiedlichen Gewächsen, welche zum Laubwerk, geländ und gehält im Blumengarten pflegen gebraucht zu werden, insonderheit aber von Cypressenbäumlein, Roßenstöcken, Buchsbaum, Wachhol-

Register.

Wachholder, Holder, Ginst, Severbaum Epheu, Reinweiden, Stichwurz, Schlutten und Münchsköpflein, wie auch von Johannesbeerlein, Stachelbeer, und Weinäugeleins Stauden. Seite. 75

Eilftes Kapitel.

Von Pomeranzen- Citronen- Limonien- Adamäpfel- Granaten- Lorbeer- und Feigenbäumen. 94

Zweyter Theil.

Von dem Kraut und Küchengarten.

Erstes Kapitel.

Allgemeine Regeln in Aussäung und Steckung des Saamens. 108

Zweytes Kapitel.

Von der Erde und vom Graben. 110

Drittes Kapitel.

Von allerhand Wurzelgewächsen.

1. Beiß- oder rothe Rüben. 111
2. Cichorien. 113
3. Knoblauch. Ebend.
4. Meerrettig. 115
5. Möhren. 116
6. Pastinacht. Ebend.
7. Peterfilge. 117
8. Radiesgen. 119
9. Rettig. 120
10. Scorzonerwurz. 121
11. Steck-Rüben. 122
12. Tar-

12. Tartuffeln. 123
13. Zwiebeln. 167

Viertes Kapitel.

Von Küchen-Früchten.

1. Artschocken. 125
2. Bonen. 127
3. Früh- und Zuckerschotten. 129
4. Gurken. 130
5. Kürbis. 131
6. Melonen. 132

Fünftes Kapitel.

Von Küchenkräutern.

1. Basilie. 138
2. Bibenell. 139.
3. Borragen. Ebend.
4. Cardobenedicten. 140
5. Dille. Ebend.
6. Endivien. 141
7. Fenchel. 143
8. Gartenkresse. 144
9. Gartenkörbel oder Kerfelkraut. 145
10. Kohl und Kraut. 146. Und Carviol. 148
11. Lactuca oder Salat. 150
12. Majoran. 152
13. Melden. 153
14. Petersilge. 154
15. Pfefferkraut und Saturey. 156
16. Portulac, oder Burzel. Ebend.
17. Salat. 158

18. Salbey und Spicanard. 159
19. Selleri. 160
20. Spargen. 162
21. Spinat. 166
22. Winterrapunze. 167
23. Zwiebeln. Ebend.

Sechstes Kapitel.

Vom Mistbeete. 172

Dritter Theil.

Von dem Baumgarten.

Erstes Kapitel.

Vom Baum beschneiden. 174

1. Was Bäume beschneiden heiße? Ebend.
2. Warum man die Bäume beschneide? 175
3. Zu welcher Zeit die Bäume müssen beschnitten werden? Ebend.
4. Die Art, wie man beschneiden müsse. 176
5. Wie die rechte Stelle und Ordnung der Aeste zu erkennen sey. Ebend.
6. Von der Länge der Holzzweige. 178
7. Von der Länge der Fruchtzweige. 179
8. Von denen beyden Arten der Fruchtbäume überhaupt. 181
9. Vom Buisson, oder freystehenden Baum. Ebend.
10. Vom Espalier, oder Rankenbaum. 182

Zwey-

Register.

Zweytes Kapitel.

1. Wie man die Bäume recht in die Höhe bringen solle. 183
2. Von der Baumschule. 184
3. Von Fruchtkernen. 185
4. Vom Steinkerne. 186
5. Von Mandeln. 187
6. Von Steckzweigen und Beyschößlingen. 189
7. Vom Occuliren. 191
8. Wie und auf was vor Art man oculiren müsse? 194
9. Von der Zeit zum Oculiren. 196
10. Von der Ordnung, welche man beym oculiren halten müße. 198
11. Von der Zeit, die Bäume zum setzen auszunehmen. 201
12. Von der Erde zum Pflanzen, und wie dieselbe zu verbessern. 202
13. Von den Löchern, worinn Bäume sollen gepflanzt werden. 203
14. Von dem Platz der Bäume, und wie sie recht müssen gepflanzt werden. 206
15. Vom ersten Schnitt. 212
16. Vom zweyten Schnitt. 214
17. Vom dritten Schnitt. 216
18. Von dem Zierrath und Nutzen des Buisson, oder freystehenden Baums. 220
19. Vom Zierrath und der Nothwendigkeit des Espaliers, oder Rankenbaums. 221
20. Von Unterscheid der Zweige eines Baums und derselben Schnitt. 223

21. An-

21. Anmerkungen von übelgezeugten Bäumen. 224
22. Was mit denen übelbeschnittenen Bäumen anzufangen. 230

Drittes Kapitel.

Verzeichniß des besten Franz-Obstes, nach der Ordnung, wie eine jegliche Art reif werde. Monatweiß angezeigt. 236
Anmerkung von denen Birnbäumen. 249
Von Aepfeln. 250
Von Pfirsing und Abricosen. 253
Von Pflaumen. 256
Beschluß dieses Tractats. 258

Viertes Kapitel.

Von den Krankheiten und Gebrechen der Bäume.

1. Vom Krebs. 259
2. Vom Brande. 260
3. Von der Gelbsucht. 262
4. Von den Würmern. 263
5. Von dem Mooß oder Räudigkeit. 265

Fünftes Kapitel.

Von Weinstöcken. 286

Vierter Theil,

Von verschiedenen bewährten Gartenkünsten.

1. Mittel wider Maulwürfe. 295
2. Wider Erd- und Wassermäuse. 297

3. Wider die Raupen. Ebend.
4. Wider Ameisen. 298
5. Wider Erd-Flöh. Ebend.
6. Die weisse Blumen gar leichtlich in rothe zu verwandlen. Ebend.
7. Wie durch eine leichte, nicht sowohl Kunst als Mühe könne zuweg gebracht werden, daß eine Veihel-Pflanze alle Farben aller andern Pflanzen an sich habe. 299
8. Zu verschaffen, daß aus einem in die Erde geworfnen Saamen eine Pflanze (nämlich Salat, Bohnen, Gurken ꝛc.) in wenig Stunden dermassen hervor kommen, daß mans nutzen und essen kann. 300
9. Zu machen, daß die Rosen vor ihrer gewöhnlichen Zeit, nämlich im Frühling oder Winter hervor kommen. Ebend.
10. Fünferley Rosen auf einem Stock zu haben. 301
11. Ein ganzes Jahr frische und schöne Rosen zu erhalten. 302
12. Eine rothe Rose alsbald weiß zu machen. 303
13. Rosen und Negelein mit Gold zu färben. Ebend.
14. Rosen oder Negelein mit mancherley Farben gar bald zu machen. 304
15. Daß die Lilienzwiebeln zu jeder Zeit des Jahrs Blumen tragen. 305
16. Frische Lilien durch das ganze Jahr zu erhalten. Ebend.
17. Braunrothe Lilien zu machen. 306
18. Bohnen oder Erbsen in einer Stund wachsend zu machen. Ebend.

19. Pe-

19. Petersilgen in einem Tag wachsen zu machen. Ebend.
20. Petersilgen in vier Stunden wachsend zu machen. 307
21. Weiße Negelein Himmelblau zu machen. Ebend.
22. Weintrauben zu machen, daß sie das ganze Jahr durch dauren. 308
23. Daß eine Traube mancherley Beer überkomme, weiße, schwarze und rothe. Ebend.
24. Einen Weinberg über einen Tische, oder wo man will, zu machen. 309
25. Weintrauben zu zeugen ohne Kerne. Ebend.
26. Weintrauben frisch zu erhalten bis in den Frühling. 310
27. Einen kranken Weinstock leichtlich zu heilen Ebend.
28. Hagelschlächtige Reben zu rechte zu bringen. Ebend.
29. Einen unfruchtbaren Weinstock fruchtbar zu machen. 311
30. Wann der Reif den Reben schaden thut, wie ihnen zu helfen. 312
31. Weintrauben vor den Wespen zu erhalten. 313
32. Daß kein Thier oder Gefröst den Reben schade. Ebend.
33. Daß die ins Erdreich geworfene Saamen nicht von den Vögeln gefressen werden. Ebend.
34. Einen Garten also zu besäen, daß er fruchtbar werde. 314
35. Zu verschaffen, daß der im Garten gepflanzte Knoblauch des stinckenden Geruchs ermangle. 316

36. Daß der Gartenrettich süß werde. 317
37. Daß die Würmer von den Garten-Gewächsen vertrieben werden. Ebend.
38. Wie die unfruchtbaren Pflanzen und Gewächse mögen fruchtbar gemacht werden. Ebend.
39. Daß die Pflanzen und Gewächse größer werden. 318
40. Wie man die Kräuter entweder erhalten oder verderben könne. Ebend.
41. Frühzeitige Früchte zu erzielen. Ebend.
42. Was massen die ziemlich große und starke Bäume am besten versetzt werden können. 319
43. Den schädlichen Reif und Mehlthau von den Bäumen abzuhalten. 320
44. Bewährte Arzney vor einen wurmstichigen Baum. 321
45. Wie ein unfruchtbarer Baum fruchtbar zu machen. 322
46. Einen Baum zu helfen, dessen Blüth und Blätter vor der Zeit abfallen. 323
47. Arzney vor einen Baum, dessen Früchte abfallen. 324
48. Wie man von Aepfel-Birnen- und Pfirsingbäumen schöne rothe Früchte zeugen müsse. Ebend.
49. Daß einem Apfelbaum die Aepfel nicht vor der Zeit abfallen, und ein Birnbaum keine steinigte Birnen bringe. 325
50. Daß die Früchte wohlriechend und wohlgeschmack werden. 326
51. Daß ein Birnbaum süße Früchte in großer Menge hervor bringe. Ebend.

52. Bir-

52. Birnen und Aepfel auf einem Zweig zu zeugen. Ebend.
53. Schön Obst von Kernen zu zielen, daß sie früher Früchte als die gepelzte Bäume tragen. 327
54. Daß die Aepfel nicht verfaulen. 328
55. Daß die Früchte laxiren. Ebend.
56. Daß ein Apfelbaum zugleich Aepfel und Rosen trage. 329
57. Einen Apfel an einem Baum noch so groß zu machen, als die Art sonst am Baum ist. Ebend.
58. Daß Edelgesteine, Corallen, Negelein oder Perlen in denen Aepfeln wachsen. Ebend.
59. Kirschen und ander Stein-Obst ohne Kern und Stein zu zeugen. Ebend.
60. Frühzeitige Kirschen zu überkommen. 330
61. Schöne und große Kirschen zu zeugen. Ebend.
62. Daß ein Kirschbaum Kirschen und Weintrauben trage. 331
63. Kirschreiser auf den Christtag blühen zu machen. Ebend.
64. Kirschen wachsen machen bis auf Martini. Ebend.
65. Kirschen über Winter zu behalten. Ebend.
66. Kirschen zu impfen, die eine seltsame Kraft, Geschmack und Farben haben. 332
67. Wie denen Kirschbäumen schädliche Dinge zu vertreiben. 333
68. Daß ein Pfirsingbaum sehr große Frucht bringe. Ebend.
69. Pfirsinge schön rothfärbig zu machen. 334

70. Pfirsing ohne Steine zu zeugen. 335
71. Pfirsing oder Mandeln mit Schriften zu zeugen. Ebend.
72. Daß die Pfirsing nicht faulen, oder sonsten abfallen. 336
73. Pfirsing und Quitten auf einem Baum zusammen zu zeugen. Ebend.
74. Daß ein Baum Pfirsing und Mandeln zugleich trage. Ebend.
75. Einen schwachen und zum Verderben geneigten Pfirsingbaum wieder zu recht zu bringen. Ebend.
76. Wie zu verschaffen, daß ein Mandelbaum, der von Natur bittere Früchte träget, süße Mandeln hervor bringen möge. 337
77. Wie die Mandelbäume vor den Reif zu bewahren. Ebend.
78. Daß ein Mandelbaum häufig Frucht trage. 338
79. Daß ein Baum halb Pfirsing und halb Nüsse trage. Ebend.
80. Pfirsingäpfel, oder Aepfelpfirsinge zu zeugen. 339
81. Dinn schalichte Nüsse zu zeugen. Ebend.
82. Nüsse ohne Schalen zu zeugen. Ebend.
83. In zweymal 24. Stunden guten Salat zu haben. 340
84. Innerhalb 2. Stunden Salat zu haben. Ebend.
85. Daß eine Bohne unter Augen heraus wachse. 341
86. Frühzeitige, und überaus große Kappishäupter zu haben. Ebend.

87. Frühs

Register.

87. Frühzeitig Erdbeere zu haben. 342
88. Wie ein Baum soll gesetzet werden? Ebend.
89. Einen unfruchtbaren Baum fruchtbar zu machen. 343
90. Im Frühling zeitige Trauben zu haben. Ebend.
91. Allerley Saamen und Kern geschwind herfür zu wachsen machen. 344
92. Daß ein Baum wohlgeschmackte Frucht trage. Ebend.
93. Zellerey, oder Macedonische Petersilge schleunigst wachsen zu machen. Ebend.
94. Damit ein Weinstock unterschiedliche Trauben bringe. 345
95. Pfirsichkernen zu versüssen. Ebend.
96. Um einen ganzen Monat früher Feigen zu haben. 346
97. Ungemein große Blumen zu bekommen. Ebend.
98. Zu Anfang des Frühlings Rosen zu haben. 347
99. In kurzen einen Ort zu beschatten. Ebend.
100. Den Blumen neue Farben zu geben. 348.
101. Wie man die Farben gebrauchen sollte. Ebend.
102. Denen Blumen neuen Geruch zu ertheilen. 350
103. Gute Erde zu bereiten für ausländische Bäume und Pflanzen. Ebend.
104. Für die ausländischen Bäume. 351.
105. Für ausländische Blumen. 352
106. Wie man den Salpeter fixiren solle. Ebend.

Register.

107. Gebrauch der Blumenaschen, um dieselbigen gröſſer und schöner wachsend zu machen. 353

108. Eine Blume aus ihrer Aschen wiederum aufzuwecken. Ebend.

109. Zierliche Blumen zu haben in dem Winter. 356

In der Winterstuben ist absonderlich zu merken. 358

110. Wie man die Erde für zierliche Blumen bereiten solle. Ebend.

111. Wie man die Erde für die Tulipanen bereiten solle. 360

112. Gute Erde für die Negelein. 361

113. Von den Marcotten, oder Pfropfreiſslein. Ebend.

114. Von der Terebration, oder Aderläſs der Bäume. 367

115. Wie die Terebration geschehen solle. 368

Anhang, von der Bienenzucht. 370

340.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Antophilus, Isidor

Isidorus Antophilus, wohlerfahrener Blumen- Küchen- Baum- und Kunstgärtner Sammt einem Anhange von der Bienenzucht

Augsburg 1779

Oecon. 108 f
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293738-2
VD18 15323072